



n. 16 / Parma, 27 ottobre 2026

Al via Cibus Tec 2026: Parma si conferma capitale del food tech internazionale

- **1.300 aziende e brand presenti**
- **40.000 visitatori attesi**
- **3.000 Top Buyer internazionali**
- **450 innovazioni tecnologiche**

Cibus Tec 2026 si presenta come l'edizione più ricca e internazionale della sua storia, che, dal 27 al 30 ottobre trasformerà la città in un luogo di incontro globale della tecnologia internazionale. La manifestazione non sarà soltanto una fiera espositiva, ma un ecosistema industriale che integra contenuti, progetti speciali, dimostrazioni dal vivo, focus verticale e un programma di convegni, pensato per interpretare le trasformazioni dell'industria food & beverage.

Con 1.300 aziende e brand presenti da oltre 35 Paesi, Cibus Tec si conferma una piattaforma espositiva ampia e multisettoriale, capace di rappresentare l'intera filiera tecnologica. L'internazionalità è ormai strutturale, con gli espositori esteri che costituiscono circa il 30% del totale. Tra i Paesi maggiormente rappresentati troviamo Germania, Francia, Spagna, Paesi Bassi, Danimarca, Gran Bretagna e Svizzera, oltre a Cina e Stati Uniti.

Per l'Italia invece, i principali poli di provenienza degli espositori sono Emilia-Romagna e Lombardia, seguiti da Veneto, Piemonte, Campania, Toscana e Lazio.

Sul fronte dei visitatori sono attesi più di 40.000 operatori professionisti, mentre il Top Buyer Program, il più strutturato programma di incoming internazionale del settore, porterà in fiera oltre 3000 top buyer internazionali da più di 90 Paesi, tra cui Americhe, area Asia Pacifico, Caucaso, Europa, area MENA e Turchia. Tra i 3000 top buyer attesi, 300 arriveranno da 58 Paesi, grazie alla collaborazione con ICE Agenzia.

Particolarmente significativa è quest'anno la presenza dell'Africa, con oltre 300 buyer qualificati provenienti da 20 Paesi. Rispetto alla precedente edizione, cresce la partecipazione degli operatori africani, anche grazie a Cibus Tec for Africa, il progetto che, grazie alla collaborazione con ICE - Agenzia, nel corso dell'anno ha promosso le tecnologie italiane nei mercati dell'Africa subsahariana attraverso



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



missioni, incontri B2B e visite aziendali, favorendo nuove relazioni con gli operatori locali e una maggiore partecipazione alla manifestazione di Parma.

Pagina
2/6

Il **Top Buyer Program** si avvale del supporto della **Regione Emilia-Romagna**, contribuendo a rafforzare le opportunità di business internazionale per le aziende del territorio.

**World Pasta Day
Platinum Sponsor**

Complessivamente sono più di **10.000 gli incontri B2B già pianificati** nell'ambito del programma, un risultato che distingue Cibus Tec per la sua capacità di favorire relazioni commerciali mirate tra buyer internazionali e aziende espositrici, trasformando l'incoming in un'occasione concreta di sviluppo del business.

La vitalità tecnologica dell'edizione 2026 è testimoniata dalle oltre **450 novità di prodotto** presentate dagli espositori. Le nuove soluzioni evidenziano una tendenza sempre più marcata: **l'innovazione si concentra sull'efficienza dei processi produttivi**, con tecnologie capaci di migliorare le prestazioni degli impianti, ridurre i consumi energetici e ottimizzare l'impiego delle risorse. Un orientamento che risponde alle esigenze di competitività delle imprese e interessa l'intera filiera, dalla trasformazione al confezionamento.



Tra le novità di **Cibus Tec 2026**, il **World Pasta Day**, promosso da **Unione Italiana Food e IPO (International Pasta Organisation)**, che per la prima volta si svolge a Parma, il **27 e 28 ottobre**, all'interno della manifestazione.

L'appuntamento riunisce oltre 150 partecipanti tra produttori di pasta, partner tecnologici, associazioni, istituzioni, retailer, media specializzati e protagonisti della filiera internazionale per affrontare l'evoluzione dei mercati, la sostenibilità, la biodiversità e l'innovazione, creando un collegamento diretto tra la filiera della pasta e le tecnologie che ne accompagnano lo sviluppo.

Il World Pasta Day vede Barilla Group, Bühler, Emka Makine, Fava e GEA Extruded Food Technologies nel ruolo di Platinum Sponsor.



Ad aprire la giornata inaugurale è stato **Franco Mosconi**, Presidente di Fiere di Parma che ringraziando gli intervenuti ha affermato: „

Cibus Tec è riuscita nel tempo a costruire una piattaforma sempre più capace di mettere in relazione industria, tecnologia e mercati: ha così accompagnato l'evoluzione dell'intera filiera. Oggi questo percorso trova a Parma il suo punto d'incontro, in un territorio nel quale cultura alimentare, competenze manifatturiere e innovazione tecnologica sono profondamente integrate. La concomitanza con Labotec, e in questa edizione anche con il World Pasta Day, rafforza questa visione, mettendo in connessione produzione, controllo qualità e sicurezza alimentare.



Thomas Rosolia, Presidente di Koelnmesse Italia e di Koeln Parma Exhibitions, ha in seguito sottolineato: *“Questa edizione registra numeri importanti sul fronte dell'internazionalità, sia per la presenza degli espositori sia per quella dei visitatori. Un risultato al quale contribuiscono la collaborazione con Koelnmesse e il network globale, che comprende tutte le manifestazioni internazionali dedicate alla tecnologia per l'industria alimentare e delle bevande appartenenti al portfolio della Anuga FoodTec Family. Una rete internazionale che ci ha permesso di portare a Parma aziende e operatori da tutto il mondo e di consolidare le relazioni con i principali mercati.”*





Margherita Mastromauro, presidente dei pastai di Unione Italiana Food, ha dichiarato nel corso dell'incontro: „*Le celebrazioni del World Pasta Day a Parma e all'interno di Cibus Tec rappresentano un traguardo per la nostra filiera e per il Made in Italy agroalimentare, creando per la prima volta un ponte diretto tra l'eccellenza del prodotto, la tradizione gastronomica e l'altissima tecnologia industriale che lo rende possibile. In queste giornate di confronto internazionale, i produttori, le istituzioni e i partner tecnologici hanno dimostrato come la pasta sia un alimento straordinariamente contemporaneo, un prodotto che non solo nutre il pianeta in modo sano e accessibile, ma che sa guardare alle sfide future della sostenibilità, dell'innovazione tecnologica e della biodiversità alimentare. Usciamo da questo appuntamento con una filiera ancora più coesa, pronta a consolidare la leadership globale della pasta italiana e a rispondere con flessibilità e visione alle nuove dinamiche dei mercati internazionali e della grande distribuzione. La pasta si conferma motore di un'innovazione agroalimentare senza confini*”.

Carl Zuanelli, presidente di IPO, ha infine commentato: “*Si è conclusa una settimana straordinaria qui a Parma, cuore pulsante e tempio immortale del gusto italiano. Per la prima volta, il World Pasta Day ha trovato dimora qui, per celebrare la pasta, un alimento in cui la sapienza della terra incontra il genio dell'uomo, ed è anche linguaggio comune, ponte tra i popoli, inno alla convivialità che non conosce confini, barriere né latitudini. In questi giorni intensi, Parma è diventata la capitale morale del nutrimento d'eccellenza. Abbiamo celebrato la purezza della semplicità: acqua e grano, tradizione e continua innovazione. A nome IPO, esprimo il più profondo e commosso ringraziamento: custodi di un'arte antica, pionieri della ricerca scientifica e nutrizionale, ambasciatori di un sogno che, ogni giorno, si rinnova dentro una pentola che bolle, dimostrando che il futuro della nutrizione globale affonda le sue radici nella qualità, nella cultura e nel rispetto della terra*».

Cibus Tec 2026 riunisce a Parma le principali filiere dell'industria alimentare e delle bevande, dal lattiero-caseario al conserviero, dalle carni al beverage, dai prodotti da forno alla pasta, fino ai comparti del dolciario, del vino e delle proteine alternative. Questa ampiezza di settori si accompagna a una proposta tecnologica che copre le diverse fasi della produzione, dalla trasformazione al confezionamento, con soluzioni per l'automazione, il controllo qualità, la sicurezza alimentare e l'efficienza degli impianti.

La varietà dei comparti rappresentati e la completezza delle tecnologie presenti confermano il ruolo di Cibus Tec tra le principali manifestazioni internazionali di riferimento per le tecnologie destinate all'industria alimentare e delle bevande.

Accanto alla più tradizionale area espositiva, **Cibus Tec 2026** propone un **inedito** programma di progetti speciali dedicati a diverse filiere e mercati.

Beverage? Yes, We Tec! è l'area che riunisce le tecnologie per il settore delle bevande, dall'acqua agli analcolici e agli alcolici, fino al ready to drink e al liquid food. Con un intero padiglione dedicato, **Cibus Tec** si conferma la manifestazione fieristica di riferimento nel panorama italiano per il comparto beverage.

Bakery? Yes, We Tec! riunisce a **Cibus Tec** i principali partner tecnologici della panificazione e dei prodotti da forno, con soluzioni che coprono tutte le fasi del



processo industriale, dalla preparazione degli impasti alla cottura, fino all'automazione e al confezionamento. Un progetto che porta per la prima volta in Italia una proposta integrata di tecnologie industriali per il comparto, valorizzando la presenza dei principali protagonisti del settore.

Pagina
4/6

Wine? Yes, We Tec! segna il debutto a Cibus Tec di una sezione interamente dedicata alla filiera vitivinicola. Un nuovo spazio di incontro e approfondimento, reso possibile grazie alla partnership con **Federvini**, la federazione che rappresenta le imprese italiane dei settori vino, spiriti e aceti. Nel **Padiglione 3** saranno presenti alcune delle principali aziende fornitrici di tecnologie e soluzioni per il settore enologico, offrendo agli operatori un'occasione di confronto sulle innovazioni e sulle opportunità di investimento per la filiera.

A completare l'iniziativa, il **29 ottobre nel Padiglione 2**, si terrà il workshop **“Vino e Sostenibilità: Politiche e innovazioni tecnologiche per la transizione sostenibile della filiera vitivinicola”**, organizzato da **Federvini** in collaborazione con **Cibus Tec**. L'incontro riunirà rappresentanti delle istituzioni, del sistema associativo e dell'industria per approfondire le evoluzioni normative, gli investimenti e le soluzioni tecnologiche a sostegno della sostenibilità e della competitività del settore. *“Il comparto vitivinicolo vede nel rapporto con i territori e la sostenibilità due elementi fondanti della propria storia e identità. Oggi sempre di più, con il cambiamento climatico in atto e una spiccata sensibilità ambientale dei consumatori, le Aziende guardano alle nuove tecnologie disponibili e, con esse ai nuovi strumenti messi a disposizione dalle Istituzioni, per affrontare le sfide dell'efficientamento e la riduzione di input di produzione sempre più rari come, ad esempio, quello dell'acqua. Questi saranno i temi che saranno approfonditi durante il workshop, a partire dal ruolo del Pacchetto Vino e delle misure a sostegno degli investimenti, per riflettere sul contributo dell'innovazione tecnologica alla competitività del settore”* ha dichiarato **Gabriele Castelli, Direttore di Federvini**.

Il percorso dei progetti speciali comprende anche la **Demo Factory**, un format storico che **Cibus Tec propone dal 2011** e diventato una delle caratteristiche distintive della manifestazione. Nata dalla collaborazione tra aziende tecnologiche, porta in fiera linee produttive complete e funzionanti, permettendo ai visitatori di seguire dal vivo le diverse fasi di un processo industriale. Per l'**edizione 2026** saranno presentate due nuove linee altamente automatizzate, dedicate rispettivamente al **seafood** e al **dairy**, che mostreranno l'integrazione tra lavorazione, confezionamento, automazione e controllo qualità. **Cibus Tec 2026** dedica inoltre particolare attenzione alle nuove generazioni e alle competenze con la **Talent Academy**, realizzata in collaborazione con **Cisita Parma**, che mette in relazione il mondo della scuola, della formazione e delle imprese delle tecnologie alimentari. Per tutta la durata della manifestazione, l'area ospiterà incontri e talk dedicati alle competenze richieste dall'industria, all'innovazione e al mondo del lavoro.

Tra le iniziative della Talent Academy, il **Food Future Challenge** coinvolge quasi **200 studenti** di sette scuole secondarie di secondo grado di Parma e provincia, chiamati a sviluppare progetti dedicati al futuro del Food Processing, del Food Packaging e del Beverage.

L'attenzione all'innovazione, considerata da **Cibus Tec** una leva strategica per lo sviluppo del mercato food & beverage, trova espressione anche nella **Startup Area**, che presenta una selezione delle startup più promettenti del settore, individuate



insieme al partner Le Village by Crédit Agricole. Un'occasione per portare a Parma nuove tecnologie, soluzioni e modelli di business destinati a contribuire all'evoluzione dell'industria.

Pagina
5/6

Un articolato programma di **convegni e incontri** accompagna la manifestazione, affrontando i temi che stanno guidando la trasformazione dell'industria food & beverage, dall'innovazione alla sostenibilità, dalla sicurezza al packaging, dalla digitalizzazione alle nuove tecnologie, con focus dedicati alle principali filiere.

Cibus Tec 2026 si tiene in contemporanea con la seconda edizione di **Labotec**, il **27 e 28 ottobre nel Padiglione 8**. **Labotec è evento di riferimento per l'innovazione e le tecnologie di laboratorio analisi**, 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.

L'ingresso alle due fiere è gratuito previa registrazione attraverso la biglietteria online sul sito ufficiale.

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.

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.

Pagina
6/6

I prossimi eventi:

ISM Manufacturing, ISM Ingredients, 31.01 - 03.02.2027, Cologne

Anuga FoodTec, 23.02 - 26.02.2027, Cologne

OneCan, 06.04 - 08.04.2027, São Paulo

Anuga FoodTec India Dairy, 28.04. - 30.04.2027, New Delhi

Labotec 12.10. - 13.10.2027, Parma

Andina Pack | Anuga FoodTec Colombia, 09.11. - 12.11.2027, Bogotá

Anuga FoodTec India, 26.11. - 28.11.2027, Mumbai

Cibus Tec Forum, 2028, Parma

Cibus Tec, 23.10. - 26.10.2029, Parma

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