



n.2 / 5 Ottobre 2023, Parma

Pack ecologico, sicurezza alimentare, realtà virtuale: a Cibus Tec centinaia le novità in arrivo dal settore delle tecnologie alimentari

In programma a Parma dal 24 al 27 ottobre, l'edizione 2023 del salone porta in scena tendenze e innovazioni dell'industria meccanica alimentare italiana e internazionale.

Con oltre 120.000 mila metri quadrati sviluppati su 5 padiglioni espositivi è ormai prossimo a riaprire le sue porte Cibus Tec 2023, l'appuntamento fieristico internazionale di Koeln Parma Exhibitions dedicato alle tecnologie per il settore alimentare e delle bevande. Dal 24 al 27 ottobre, saranno oltre 40.000 gli operatori in visita dall'Italia e da 120 Paesi del mondo, che avranno l'opportunità di scoprire un ricchissimo parterre di 1.200 espositori (tra cui 400 brand esteri, da 30 nazioni del mondo). Tra le principali attrattive della fiera rientra senz'altro la possibilità per i visitatori di osservare da vicino e toccare con mano le numerose novità proposte dalle più influenti aziende del food tech.

Cibus Tec si conferma, infatti, tra le manifestazioni internazionali di tecnologia alimentare maggiormente attente all'innovazione e alle sfide future che attendono il settore. Proprio questa speciale vocazione permette di raccogliere in fiera un'ampia galleria delle migliori soluzioni per l'industria alimentare e delle bevande: dalle più innovative linee per la trasformazione alle ultime tecnologie green per il confezionamento, dalle soluzioni per l'automazione alla strumentazione da laboratorio, passando per sistemi di riempimento per bevande all'avanguardia e, non da ultima, per l'intralogistica. Completano l'offerta le novità del settore ingredienti e aromi.

La ricchezza espositiva è prova dell'altissimo valore dell'industria italiana di questo settore: non è un caso che il nostro Paese si stagli tra i leader dell'esportazione, in Europa e nel mondo. L'analisi dell'**Osservatorio Machinery Cibus Tec per il Food & beverage**, realizzato con il supporto di Nomisma, dimostra proprio che la meccanica per il settore alimentare e delle bevande è il comparto industriale con maggiore vocazione all'esportazione: pesa, infatti, il 16% sul totale dell'export manifatturiero. Inoltre, nel primo trimestre 2023, le esportazioni di macchine per il F&B sono cresciute del 20,6% rispetto allo stesso periodo del 2022, attestandosi al valore di 1.985 milioni di euro.

LE PRINCIPALI NOVITÀ IN ESPOSIZIONE

Packaging innovativo e sostenibile

Il futuro del packaging è oggi tra i temi più caldi dell'alimentare (e di molti altri settori industriali), da un lato per le sue ovvie implicazioni ambientali, ma anche per una crescente consapevolezza che i consumatori dimostrano sull'argomento. S'inseriscono in questo solco una serie di innovazioni, quali la nuova confezione green e asettica, firmata GOGLIO (pad.5 - stand B018): realizzata in materiale multistrato mono-PE e in un laminato coestruso EVOH completamente riciclabile, questa particolare innovazione permette ai prodotti di essere processati a temperatura ambiente, senza conservanti, mantenendo più a lungo le loro



Cibus Tec
24.10.-27.10.2023
www.cibustec.it

Contatti:

Amina Piciotti
Mob.
+39 339 6541776
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



proprietà. Il tutto avviene, peraltro, senza bisogno di refrigerazione, con un notevole risparmio di energia.

Pagina

2/6

BMB (pad.2 stand - F049), invece, ha sviluppato una rivoluzionaria soluzione che, sfruttando il principio del confezionamento a campana, triplica la velocità di confezionamento e garantisce in tutte le confezioni un residuo di ossigeno costante, con valori inferiori allo 0,01% (sinonimo, questo, di assoluta qualità e sicurezza della lavorazione). Un nuovo film estensibile di carta in grado di dilatarsi fino al 40% è, invece, la vera gemma ecologica firmata da RLCONSULTING (pad.2 - stand I037); si tratta di una soluzione 100% eco-friendly, grazie alla sua composizione completamente cartacea certificata FSC.

Trasformazione alimentare

L'efficientamento dei processi è il fil rouge che accomuna le novità presentate a Cibus Tec in ambito di **trasformazione alimentare**. Fra le altre, sono in esposizione macchine che permettono di produrre formaggi a pasta filata in totale autonomia (IANNELLO INOX, pad.6 - stand K030) o, ancora, di ottenere fino a 2100 burrate all'ora in modo completamente automatico, senza bisogno di input esterni (MOZZAMATIC, pad.6 - stand H012). Il miglioramento delle performance industriali è il cuore di CookTymix®, innovazione presentata da MTS (pad.6 - stand B066): si tratta di un nuovo sistema di cottura che permette di abbattere i tempi di esecuzione del 55%, grazie all'innovazione del metodo di conduzione del calore. Anche la digitalizzazione gioca un ruolo centrale nella **gestione dei processi di filiera tipici della trasformazione alimentare**: è il caso di TRACK, un software sviluppato da ZUFFELLATO TECHNOLOGIES (pad.2 - stand M034), che permette di avere il pieno controllo di tutta la linea produttiva, nel rispetto delle normative vigenti in materia alimentare. Cavalcando un tema molto caro al pubblico dei più digitalizzati, IMPRIMA (pad.2 - stand M034) ha invece trasformato una semplice etichetta in un sofisticato sistema di identificazione hi tech, connesso a molteplici contenuti digitali.

Sicurezza alimentare e controllo qualità

Tra i filoni operativi che le imprese alimentari perseguono in modo sempre più attento, rientra anche la riduzione delle segnalazioni di non conformità, in un'ottica di prevenzione di richiami e ritiri. Proprio per questo, a **Cibus Tec 2023** non mancheranno le novità legate alla **sicurezza alimentare e al controllo qualità**, come l'innovativa tecnologia di tomografia computerizzata presentata da BIOMETIC (pad.2 - stand K044); grazie all'acquisizione in tempo reale di immagini a 360° delle confezioni, questo strumento permette di verificare durante la linea di produzione molteplici aspetti quali integrità, livello di riempimento e presenza di frammenti inquinanti (ad esempio, particelle di vetro). Sulla stessa scia, GHERRI MEAT TECHNOLOGY (pad.6 - stand C030), presenta uno dei più evoluti sistemi di rilevamento di corpi estranei, anche di bassa densità (metalli, contaminanti leggeri, ossa), generalmente impossibili da distinguersi con i tradizionali sistemi di ispezione a Raggi X.



Soluzioni green, responsabilità ambientale, economia circolare

Pagina

3/6

A Cibus Tec i temi del green confluiscono all'interno di un filone tematico estremamente ricco di novità dalle forti ricadute socio-ambientali, che puntano alla riduzione degli impatti o alla re-immissione di prodotti di scarto all'interno del circolo produttivo. Si muove proprio su questi binari l'innovazione proposta da CLAUGER-TECHNOFRIGO (pad.6 - stand I012), che punta al **recupero del calore** di scarto dai processi industriali. Il principio è quello di catturare l'energia dalle emissioni calde di processo per produrre acqua ad alta temperatura; la stessa sarà poi destinata a diversi utilizzi, in modo da ottenere i benefici del risparmio energetico e decarbonizzare il sito industriale, limitando l'uso di energie fossili (gas, gasolio). Consapevole dell'impatto ambientale che hanno i tradizionali sistemi di refrigerazione, ZUDEK (pad. 6 - stand H042) propone, invece, la macchina Biomatik, in grado di generare CO₂ di qualità alimentare mediante il trattamento di scarti utilizzati per la produzione di biogas.

Il tema energetico è effettivamente centrale in tante innovazioni di prodotto. Emblematica, in tal senso, quella di KIEPE ELECTRIC (pad.3 - stand C031) che, con la nuovissima pompa QUANTM, promette alle aziende di risparmiare fino all'80% di energia elettrica.

Ingredienti e aromi

L'innovazione tocca anche il settore degli ingredienti e degli aromi, uno dei comparti del food tech che più di altri influenza in modo decisivo gusto e sentori olfattivi dei prodotti finiti. Tra le novità, troviamo l'innovativa gamma di colture Yoflex® Premium, proposta da CHR HANSEN (pad.6 - stand K 054), che aiuta a soddisfare la crescente domanda di yogurt sempre più cremosi, riduce l'utilizzo di ingredienti o additivi indesiderati e ottimizza l'uso delle materie prime. Adottare i ceppi *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus* consente, inoltre, di migliorare il profilo nutrizionale del prodotto stesso e di ridurre il contenuto di zuccheri aggiunti nello yogurt. L'innovazione di HEDESSENT (pad. 3 - stand G050) porta il visitatore direttamente in Estremo Oriente: l'azienda novarese propone l'aroma naturale Yuzu, che ricrea la freschezza e l'autenticità dell'omonimo agrume originario dell'Asia, nato da un incrocio tra mandarino e papaya. Estremamente versatile, l'aroma Yuzu esalta i toni freschi dell'agrume e lo arricchisce di caratteristiche note floreali.

Il catalogo di tutti gli espositori è disponibile a questo link:

<https://www.cibustec.it/it/la-fiera/strumenti-cibus-tec-2023/catalogo-2023/>

Il catalogo delle novità di prodotto al link: <https://www.cibustec.it/it/la-fiera/strumenti-cibus-tec-2023/catalogo-novita-di-prodotto/>

TEMI E AREE NUOVE: LA CIBUS TEC DIGITAL FACTORY E LA START UP ARENALE soluzioni digitali costituiscono senz'altro uno dei filoni più gettonati per dare impulso alla meccanica industriale. A conferma della direzione fortemente innovativa della manifestazione, in fiera approda per la prima volta la **Cibus Tec Digital Factory**: si tratta di un modello digitale di Food Factory 5.0, basato sulla tecnologia di 40Factory, in cui il visitatore potrà interagire, tramite visori, con le



soluzioni digitali, quali Industrial IoT (Internet of Things), VR (Virtual Reality) e Intelligenza Artificiale, che consentono di ottimizzare l'efficienza produttiva, semplificare le operazioni di manutenzione e formazione, rendere le produzioni più sostenibili e abilitare nuovi modelli di business post-vendita per i costruttori di macchine.

Pagina

4/6

Anche nell'edizione 2023, **Cibus Tec** non smentisce la sua natura di luogo ideale per conoscere le più importanti realtà "incubatrici di innovazione" nel settore meccanico alimentare: ritorna, infatti, la **Start up Arena** (padiglione 4) organizzata in collaborazione con Le Village by CA Parma, Eatable Adventures e Agenzia ICE. Sono decine le realtà selezionate che presentano al pubblico le più interessanti applicazioni e strumenti applicate a settore. Fra queste, COMPOPACK presenta la tecnologia brevettata EcoPoD, dedicata al mondo della torrefazione, che consiste nello studio e realizzazione di processi produttivi capaci di abbattere fortemente l'impatto ambientale dell'imballaggio del caffè (in cialde o capsule). Si orienta sul tema della sicurezza alimentare e delle intolleranze la start-up COOKI, che presenta un software dal particolare funzionamento: una volta inserita la propria ricetta e aver selezionato gli ingredienti da un vasto database, l'applicazione identifica gli allergeni, calcola i valori nutrizionali e, addirittura, elabora i food cost. Alla base della startup HEALLO vi è, invece, una filosofia semplice: "tutto quello che serve è già in natura, basta saperlo valorizzare". Grazie alla biotecnologia naturale, HEALLO rende disponibili sostanze, fibre e molecole presenti in natura per creare alimenti e integratori innovativi ad alto potere nutraceutico.

LE AREE DEMO

Cibus Tec è stata anche la prima fiera del settore a offrire il **format Aree Live Demo** con l'obiettivo di mostrare intere linee di produzione e confezionamento in funzione. Nell'edizione 2023 saranno riprodotte, nel padiglione 2, tre linee altamente automatizzate dedicate alla produzione e confezionamento di pinse e altri prodotti da forno, alla porzionatura e confezionamento di formaggio e al confezionamento di prodotti in sacchetti "salva prodotto" Doypack. Le linee sono organizzate in collaborazione con Antares Vision Group, Ametek, Bilanciai Campogalliano, Ceia, Faber, Fritsch Bakery Technologies, Gelmini, Innova, Ilpra, L.M., Macs, MH Material Handling, Pentavac, PFM, Satech, Siad, Staubli, Veripack.

INTERNAZIONALITÀ E EXPORT

Grazie alla collaborazione con **ICE Agenzia** e al supporto della **Regione Emilia-Romagna**, a **Cibus Tec 2023** saranno presenti più di **3.000 Top Buyer di aziende food&beverage** provenienti da oltre 60 nazioni. Il **15% del totale** è costituito da operatori dell'industria alimentare e delle bevande provenienti **dall'Africa (16 i Paesi rappresentati)**. Questi visitatori professionali operano sia in realtà di medie dimensioni, sia in grandi gruppi industriali come ABC Pepsi, Poulina Group, RFG Foods, Saida Group e Zambef. Grazie alla partnership con la Fondazione E4Impact (ALTIS - Alta Scuola Impresa e Società dell'Università Cattolica del Sacro Cuore), **Cibus Tec** è stata anche scelta come tappa della **E4I Business Networking Week**, un programma di formazione, iniziative B2B e networking che porterà a Parma **40 operatori africani** con progetti di investimento in tecnologie e soluzioni innovative.



L'Africa è ad oggi la seconda regione del pianeta per crescita economica, sarà il motore principale dello sviluppo globale entro il 2100 e, attualmente, registra un aumento del PIL superiore alla media globale. In particolare, dall'analisi dei dati **dell'Osservatorio Machinery per il Food & beverage Cibus Tec**, emergono grandissime opportunità di crescita per le partnership commerciali in tutto il continente, nonostante un lieve rallentamento nell'incremento dell'export, registrato a parità di periodo nei primi mesi del 2023 rispetto al 2022. Le situazioni congiunturali e gli scenari geopolitici alla base di questo evento, infatti, non hanno scalfito **l'enorme potenziale dell'Africa**, come dimostrato dalla parabola ascendente di Paesi quali Algeria, Sudafrica, Tunisia e Costa d'Avorio, che stanno vivendo un periodo di forte sviluppo.

I dati completi dell'**Osservatorio Machinery per il F&B** che identificano dimensioni, performance, mercati e indici di competitività della filiera italiana su scala internazionale, **saranno presentati in fiera**, in occasione del **convegno di apertura della manifestazione, il prossimo 24 ottobre alle 10.30**.

Durante i 4 giorni della kermesse, si alterneranno 100 speaker, tra i più importanti esperti nazionali e internazionali, negli oltre **30 workshop e conferenze** organizzati sui grandi temi e trend di interesse per l'industria alimentare e meccano-alimentare.

Per il completo programma dei convegni, consultare il link: <https://www.cibustec.it/it/convegni-ed-eventi/programma-convegni/>

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 e ProSweets Cologne sono leader mondiali consolidati con sede a Colonia. Inoltre Koelnmesse propone numerose fiere Foodtech dedicate a varie tematiche e contenuti in importanti mercati di tutto il mondo, come ad esempio 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 anche nel settore alimentare con Anuga e ISM, eventi leader a livello globale.

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:

Andina Pack, Bogotá, Colombia, 14.-17.11.2023
Prosweets Cologne, Colonia, Germania 28.-31.01.2024
Anuga FoodTec, Colonia, Germania, 19.-22.03.2024

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>

Cibus Tec su X:

<https://twitter.com/CibusTec>

Contatti:

Amina Piciotti

Ufficio Stampa Cibus Tec

Mob. +39 3396541776

a.piciotti@media-ambience.com