

L'appuntamento con l'innovazione per la filiera lattiero-casearia è dal 20 al 22 marzo all'A1 Expo di Caserta con la quindicesima edizione del Sic

Sic 2026, spazio alle Food Smart Solutions

I settori del salone

- Impianti, attrezzature e prodotti per il controllo e la qualità del latte.
- Sistemi di mungitura, refrigerazione e trasporto del latte.
- Macchine e impianti per la lavorazione e la trasformazione del latte.
- Soluzioni per confezionamento, tracciabilità e imballaggio.
- Automazione, robotica e Industry 4.0 per migliorare produttività e sicurezza.
- Software di gestione, controllo qualità e monitoraggio dei processi.
- Tecnologie per la sostenibilità ambientale e per ridurre gli input energetici.



I professionisti della mozzarella di bufala e delle paste filate in genere sono avvertiti: dal 20 al 22 marzo 2026, A1 Expo di Caserta ospita **SIC - Salone industria casearia e conserviera**, l'appuntamento biennale che riunisce macchine, tecnologie e servizi per la trasformazione agroalimentare. Giunto alla 15a edizione, SIC 2026 si presenta come un'occasione strategica per gli allevatori interessati a migliorare efficienza, sostenibilità e qualità di latte e prodotti derivati.

Perché partecipare

Evento di riferimento per il comparto, SIC 2026 vedrà la partecipazione di circa 300 aziende su uno spazio espositivo di 10.000 m², con oltre 5.000 operatori attesi provenienti da 8 Paesi, un pubblico che per il 70% è composto da figure con elevato potere decisionale. Espositori e visitatori avranno modo di valutare soluzioni per l'ottimizzazione dei processi produttivi, igiene, confezionamento,

tracciabilità e logistica, strumenti essenziali per chi gestisce allevamenti e filiere corte. Il programma mette l'accento su tecnologie che combinano innovazione e tradizione, utili sia alle imprese di trasformazione sia agli allevatori che vogliono innalzare gli standard produttivi.

Focus su sostenibilità e filiera

L'edizione 2026 pone particolare attenzione alla **sostenibilità produttiva** e alla **tracciabilità**: temi chiave per la competitività dei prodotti caseari sul mercato nazionale e internazionale. A Caserta ci si potrà confrontare con fornitori di soluzioni

che riducono gli sprechi, ottimizzano consumi e migliorano la qualità igienico-sanitaria del latte alla fonte.

Networking e formazione

Oltre allo spazio espositivo, SIC offre momenti di confronto tecnico, presentazioni e workshop: occasioni utili per aggiornarsi sulle normative, scoprire best practice e instaurare rapporti commerciali con costruttori, fornitori e trasformatori. In conclusione SIC 2026 si conferma un **evento imprescindibile per chi opera nella filiera lattiero-casearia**: una vetrina di tecnologie e servizi in grado di supportare gli allevatori verso maggiore efficienza, qualità e sostenibilità. Per gli imprenditori zootecnici interessati a innovare e rafforzare la propria posizione sul mercato, partecipare a Caserta rappresenta un investimento strategico. *



Approfondimenti
SIC 2016

www.saloneindustriacasearia.it
Tel. +39 089 7015767



