



Le tecnologie per il lattiero caseario si danno appuntamento al Sic

Il salone casertano dedicato all'industria del latte va in scena dal 20 al 22 marzo. Saranno presenti oltre 200 tra fornitori di tecnologie e attrezzature per il comparto, soprattutto per le paste filate. Un'anteprima delle soluzioni che verranno presentate in fiera.

Di Elisa Tonussi e Lucrezia Villa

Andrà in scena dal 20 al 22 marzo la 15esima edizione del Salone dell'industria casearia e conserviera - Sic. Si svolgerà presso l'Al Expò di Caserta. Si tratta di una fiera biennale, rivolta agli operatori della filiera lattiero casearia, con particolare attenzione a quella delle paste filate. L'offerta espositiva copre tutte le fasi del processo produttivo: dalle tecnologie per la trasformazione del latte agli impianti di confezionamento, dalla refrigerazione agli ingredienti, fino ai servizi per la qualità, la sicurezza e la sostenibilità. Saranno presenti oltre 200 espositori e diverse migliaia di visitatori professionali. Tra le principali novità di Sic 2026 spiccano il rafforzamento dell'area dedicata alle tecnologie smart e all'Industria 4.0, una maggiore attenzione alle soluzioni per l'efficienza energetica e la riduzione dell'impatto ambientale, oltre a un ricco programma convegnistico. Secondo dati The European House Ambrosetti per Assolatte, con 26,6 miliardi di euro, quello lattiero caseario rappresenta il secondo comparto industriale del panorama alimentare nazionale e il quarto per esportazioni, con 5,9 miliardi raggiunti nel 2024. Con particolare riferimento al mercato delle paste filate, uno studio pubblicato da Assolatte segnala che la sola mozzarella genera il 30% dei formaggi venduti nella distribuzione moderna e rappresenta la prima categoria del mercato caseario sia a volume che a valore. La mozzarella di bufala vanta le migliori performance, segnando una crescita (tra novembre 2024 e novembre 2025) sia a valore (+8%) sia a volume (+8,2%). Mentre la mozzarella vaccina, nel medesimo periodo, ha visto una diminuzione a volume di -2%, a fronte di un aumento del giro d'affari di +1,2%.

Granarolo e Lactalis, solo per citare i casi più eclatanti, hanno recentemente investito nel settore delle paste filate. Lo scorso maggio Granarolo ha inaugurato il nuovo stabilimento di Gioia del Colle (Ba): un impianto di 55mila metri quadrati destinato alla produzione di 10mila tonnellate tra burrate, stracciatelle, mozzarelle e ricotte a marchio Perla. Si è trattato di un investimento da 20 milioni di euro. A settembre, invece, Lactalis, proprietaria del brand di mozzarelle bufaline Mandara, ha fatto sapere che investirà 27 milioni di euro per la costruzione di un nuovo magazzino e di un nuovo caseificio a Mondragone (Ce).

Nelle scorse settimane, inoltre, la multinazionale ha annunciato investimenti per 400 milioni di euro, che riguarderanno numerosi siti sul territorio nazionale. A Casale Cremasco (Cremona), ad esempio, sarà realizzata una nuova linea produttiva avanzata per i bocconcini ripieni, mentre a Cortesona (Pavia) sorgerà una nuova linea per le mozzarelle Vallelata. O, ancora, a Castenedolo (Brescia) ci sarà la nuova linea Ambrosi di paste filate.

Il successo del settore lattiero caseario italiano è confermato anche dai dati relativi all'export: secondo Ismea, nel 2024 l'Italia si è confermata il secondo esportatore mondiale di formaggi e latticini, dietro solo alla Germania, con un valore record di oltre 5,4 miliardi di euro (+9,2% rispetto al 2023). Nei primi sei mesi del 2025 la crescita si è ulteriormente rafforzata (+15,7% in valore), portando l'attivo della bilancia commerciale a sfiorare i 400 milioni di euro.