



**FORMAGGI
& CONSUMI**

ANNO 19 - NUMERO 2 - FEBBRAIO 2026
DIRETTORE RESPONSABILE:
ANGELO FRIGERIO

SPIRITO DOLOMITICO



**100% LATTE BIO
DI MONTAGNA**
Scopri di più sul nostro sito:
www.lattebusche.com



SIC 2026: “una piattaforma privilegiata per la filiera casearia”

Dal 20 al 22 marzo torna all’A1Expò di Caserta il Salone Industria Casearia. Attesi oltre 200 espositori e migliaia di visitatori professionali. Angelo Coda, responsabile commerciale della kermesse, ci anticipa le principali novità in scena alla 15esima edizione.



Il futuro dell’industria lattiero-casearia passa per SIC 2026. Dopo il successo dell’ultima edizione, il Salone Industria Casearia e Conserviera torna dal 20 al 22 marzo, come di consueto, presso il polo fieristico A1Expò di Caserta. Attesi oltre 200 espositori, che presenteranno le loro ultime novità – dedicate a tutte le fasi del processo produttivo: dall’ingredientistica, al processing fino al packaging e alla refrigerazione – a migliaia di operatori professionali in visita alla tre giorni.

In questa intervista, Angelo Coda, responsabile commerciale del Salone, ci racconta le principali novità che caratterizzeranno la 15esima edizione di SIC, che ancora una volta – forte di una dimensione sempre più internazionale – si conferma un punto di incontro privilegiato per l’intera filiera lattiero-casearia.

Dopo il successo dell’ultima edizione, il Salone Industria Casearia torna nel 2026: come si presenta la fiera?

SIC 2026 si presenta come un appuntamento ancora più strutturato e rappresentativo dell’intera filiera lattiero-casearia. 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. Accanto all’area espositiva tradizionale, il salone propone aree tematiche dedicate a innovazione, sostenibilità, automazione e digitalizzazione, pensate per offrire ai visitatori un’esperienza completa e altamente specializzata.

Quali sono le principali novità di questa edizione?

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 programma convegnistico ancora più ricco rispetto alle passate edizioni. Viene inoltre potenziata la dimensione internazionale della manifestazione, con iniziative mirate a favorire l’incontro tra aziende espositrici e buyer esteri.

A tal proposito, quanti espositori e visitatori sono attesi in fiera?

Per l’edizione 2026 sono attesi oltre 200 espositori e diverse migliaia di visitatori professionali, tra produttori, tecnici, responsabili acquisti e decision maker provenienti da tutta la filiera lattiero-casearia.



Come già accennato, il salone richiama anche una folta presenza internazionale. Da quali Paesi in particolare?

SIC conferma una forte vocazione internazionale. È prevista la partecipazione di operatori e aziende provenienti da numerosi Paesi europei, in particolare Germania, Francia, Spagna e Paesi dell’Est Europa. Oltre a delegazioni da Medio Oriente, Nord Africa e America Latina, aree in forte crescita per il comparto lattiero-caseario.

E quanti buyer saranno presenti?

Essendo una fiera tecnica e di segmento, aperta esclusivamente agli operatori del settore, tutti i visitatori in realtà sono buyer della domanda in quanto possibili acquirenti per l’ammodernamento delle proprie aree produttive.

Parliamo ora dei principali trend che stanno trasformando il settore lattiero-caseario. Come saranno rappresentati durante la tre giorni?

Il settore lattiero-caseario sta vivendo una fase di profonda trasformazione guidata da sostenibilità, digitalizzazione e automazione dei processi. Cresce l’attenzione verso il risparmio energetico, l’uso efficiente delle risorse, la tracciabilità e la sicurezza alimentare. Durante la tre giorni, questi trend saranno rappresentati sia attraverso le soluzioni esposte in fiera sia tramite workshop, tavole rotonde e casi di successo illustrati da aziende e operatori del settore.

In occasione della manifestazione, verranno anche assegnati gli ‘Innovation of Excellence SIC 2026’. A chi sono indirizzati i premi e quali tipologie di innovazioni intendono valorizzare?

Gli ‘Innovation of Excellence SIC 2026’ sono rivolti alle aziende espositrici che si distinguono per soluzioni particolarmente innovative. I premi intendono valorizzare innovazioni tecnologiche, nuovi materiali, processi produttivi avanzati, soluzioni digitali e progetti orientati alla sostenibilità, all’efficienza e alla qualità del prodotto finale.

Un’ultima domanda: in poche parole, perché SIC sarà un evento imperdibile?

Perché il Salone Industria Casearia è il punto di incontro privilegiato per chi opera nel settore dairy e vuole restare competitivo. È un evento imperdibile per scoprire le ultime innovazioni, confrontarsi sui principali trend di mercato, creare nuove opportunità di business e costruire relazioni strategiche in un contesto altamente specializzato e internazionale.



Speciale latte

Dal più convenzionale vaccino a quello di bufala o capra, il latte non può mancare nei supermercati. È proposto frequentemente nelle varianti senza lattosio o arricchito. Quel che conta, però, è che sia sicuro, genuino e che abbia un’adeguata shelf life. In queste pagine, una vetrina delle principali referenze per la Grande distribuzione.

A cura di Elisa Tonussi

CENTRALE DEL LATTE D’ITALIA

www.polenghilombardo.com

LATTE UHT POLENGHI LOMBARDO 100% ITALIANO

Polenghi Lombardo propone la referenza Uht Parzialmente Scremato con solo latte 100% italiano, proveniente da allevamenti accuratamente selezionati. Si conserva a temperatura ambiente, fino a 6 mesi. Questa referenza è anche la prima con il nuovo logo ‘Polenghi Lombardo’, frutto del processo di restyling del brand che restituisce al marchio i valori che lo contraddistinguono e lo rendono identificabile a scaffale.

Ingredienti e provenienza della materia prima

Latte. Origine: Italia.

Processo produttivo

Grazie a un trattamento termico più intenso rispetto alla pastorizzazione, questo latte riesce a durare fino a 180 giorni dalla data del confezionamento mantenendo inalterate tutte le proprietà nutritive e la naturale bontà del miglior latte, permettendo la conservazione del prodotto anche fuori dal frigo, fino al momento della sua apertura.

Formato e confezionamento

Tetraedge da 1litro.

Certificazioni

/

Shelf life

180 giorni.



LATTERIE VICENTINE

www.latterievicentine.it

LATTE ALTA QUALITÀ SICURÈ

La raccolta giornaliera e l’immediato trattamento di pastorizzazione assicurano al Latte Alta Qualità Sicurè la freschezza e le proprietà organolettiche del prodotto appena munto. Grazie al rigoroso Sistema di Autocontrollo, Latterie Vicentine garantisce la totale separazione delle fasi di raccolta, trattamento termico e confezionamento. Questo protocollo permette di definire il prodotto a origine identificata, offrendo ai consumatori una tracciabilità completa e una sicurezza alimentare superiore.

Ingredienti e provenienza della materia prima

100% latte vaccino intero pastorizzato proveniente delle stalle del territorio vicentino (filiera corta).

Processo produttivo

La materia prima, munta in aziende agricole socie di Latterie Vicentine, viene immediatamente refrigerata alla stalla e raccolta entro 24 ore per garantirne l’assoluta freschezza. Segue il processo di pastorizzazione, che assicura la massima salubrità igienico-sanitaria preservando il profilo nutrizionale. Il confezionamento avviene in ambienti sterili, eliminando ogni rischio di contaminazione post-trattamento e garantendo la shelf life.

Formato e confezionamento

Bottiglie Pet1 litro.

Certificazioni

Iso 9001:2015. Le aziende agricole operano nel rigoroso rispetto della normativa vigente (D.M. 185/91) e sono soggette a controlli costanti lungo tutta la filiera.

Shelf life

6 giorni dal confezionamento.



TREVALLI COOPERLAT

www.lattetrevalli.it

VIVIDIGERIBILE TREVALLI - LATTE UHT ALTA DIGERIBILITÀ

Latte Uht a lunga conservazione, alta digeribilità. Ideale per chi ama il latte ma non riesce a digerirlo. Il lattosio viene infatti scisso nei suoi due zuccheri più semplici, in questo modo è più facile da assimilare. Senza lattosio, meno dello 0,1%. A basso contenuto di grassi, solo 0,8%.

Ingredienti e provenienza della materia prima

Solo latte italiano della migliore qualità.

Processo produttivo

Ottenuto tramite una standardizzazione del grasso del latte, seguita da un trattamento termico a flusso continuo e da iniezione dell’enzima naturale (lattasi).

Formato e confezionamento

1000 ml tetra edge con tappo.

Certificazioni

Certificazioni aziendali: Brogs, Ifs V8, Uni En Iso 14001:2015, Uni En Iso 9001:2015, Uni En Iso 45001:2023

Shelf life

120 giorni. È preferibile conservare il prodotto in luogo fresco.



LATTEBUSCHE

www.lattebusche.com

LATTE BIOLOGICO DI MONTAGNA

Il latte Biologico di Montagna Lattebusche è un latte intero proveniente esclusivamente dalle aziende agricole biologiche montane dei soci allevatori Lattebusche. Date le sue caratteristiche, riporta l’indicazione facoltativa di qualità ‘Prodotto di Montagna’.

Ingredienti e provenienza della materia prima

Latte vaccino biologico. Il territorio di mungitura è quello delle aree dolomitiche della provincia di Belluno.

Processo produttivo

/

Formato e confezionamento

Confezione da 1 l. Contenitore in Tetra Rex plant-based prodotto da materie prime derivanti da fonti rinnovabili.

Certificazioni

/

Shelf life

15 giorni.

