

SPECIALE

CIBUS TEC



Al via oggi l'attesa 53esima edizione

APPUNTAMENTO CON LE TECNOLOGIE D'ECCELLENZA RIVOLTE AL SETTORE ALIMENTARE E DELLE BEVANDE

Erano passati ormai quattro anni dall'allestimento dell'ultima edizione di Cibus Tec, fiera internazionale di riferimento per le tecnologie applicate al settore alimentare e delle bevande. Un lasso temporale molto ampio, che ha alimentato l'attesa per una nuova proposta dell'evento allestito all'interno di Fiere di Parma. Finalmente è arrivato il momento di alzare il sipario sulla 53esima edizione, che prende il via oggi per concludersi venerdì 27 ottobre.

I NUMERI

Cibus Tec anche quest'anno si contraddistingue per numeri di tutto rispetto. Organizzato da Koeln Parma Exhibitions, si sviluppa su una superficie espositiva di 120mila metri quadrati, suddivisi su cinque padiglioni.

La manifestazione mantiene il suo carattere prettamente internazionale, come dimostrano gli oltre 40mila operatori presenti, provenienti sia dall'Italia che da 120 Paesi stranieri. Ricchissimo anche il parterre di espositori, composto da ben 1.200 unità; sono invece 400 i brand esteri che prendono parte alla 53esima edizione di Cibus Tec, con 30 nazioni rappresentate. I visitatori, come da tradizione, hanno la possibilità di osservare da vicino e toccare con mano le tantissime novità presentate dalle più importanti aziende internazionali attive nel comparto del food tech. Un settore in forte evoluzione, che ha nella componente tecnologica e nell'attenzione sempre più elevata nei confronti della qualità due tra i suoi punti di forza.

Cibus Tec si conferma essere infatti una tra le manifestazioni internazionali di tecnologia alimentare maggiormente attente all'innovazione e alle sfide future che attendono il

Nella Food Valley si uniscono cibo di qualità e saper fare

segmento. È proprio grazie a questa vocazione che anche quest'anno la kermesse di Fiere di Parma è in grado di ospitare numerose eccellenze realizzate nell'ambito dell'industria alimentare e delle bevande. Basti pensare per esempio alle innovative linee di tra-

sformazione degli alimenti oppure agli ultimi ritrovati tecnologici sostenibili per il comparto del confezionamento. E ancora: soluzioni per l'automazione e strumenti da laboratorio, senza dimenticare i sistemi di riempimento per le bevande - anche in questo caso con una forte componente tecnologica - e le attrezzature per l'intralogistica. Spazio anche a ingredienti e aromi, per un'offerta espositiva settoriale che non ha probabilmente eguali a livello internazionale.

IL TERRITORIO

Non è un caso che Cibus Tec venga organizzata proprio a Parma. La Food Valley rappresenta infatti un luogo iconico per la produzione e la trasformazione di cibo: lo certifica la presenza di circa 1.200 industrie alimentari. Il nostro territorio

è sinonimo di eccellenza e di amore per la qualità, valori tramandati nel tempo e da sempre radicati nel Parmense. Per comprendere meglio quanto sia forte questa vocazione è sufficiente ricordare che in un raggio di circa 200 chilometri si concentra il 60% della produzione alimentare italiana. A contraddistinguere la Food Valley è l'unione tra il cibo di qualità e il saper fare: due elementi che si possono riscontrare in tutto il nostro Paese e che hanno contribuito a rendere l'Italia un punto di riferimento globale per quanto riguarda l'agroalimentare e l'industria della trasformazione. A proposito di quest'ultima, è interessante fornire una fotografia sugli apparecchi alimentari più esportati del 2022, sulla base di quanto riportato dagli stessi orga-

nizzatori di Cibus Tec. A fare la parte del leone ci pensano i macchinari e gli apparecchi dedicati al packaging, con un valore intorno a 4 miliardi di euro. Notevoli anche i numeri delle tecnologie riservate al food processing, che fanno registrare un totale di 2,5 miliardi di euro. La terza posizione in questa particolare classifica è occupata dalle apparecchiature per l'imbottigliamento, a quota 1,5 miliardi di euro di esportazioni. Il 39% dell'export è rivolto all'Unione Europea, a fronte del 16% destinato invece al Nord America. I prodotti italiani per l'industria alimentare, comunque, conquistano anche altre aree del mondo: tra queste ci sono l'America meridionale, gli Stati del Vecchio continente che non fanno parte dell'Ue e l'Estremo Oriente.

informazione commerciale a cura di Publiedi

Tecnologia alimentare protagonista assoluta all'interno di Cibus Tec

DAL CONFEZIONAMENTO ALLA FOOD SAFETY E ALLA ROBOTICA, SONO NUMEROSI I SETTORI RAPPRESENTATI ALL'INTERNO DELLA FIERA

Quattro giornate dedicate alle tecnologie adottate nell'industria alimentare e delle bevande, con una forte vocazione all'internazionalità. Tutto ciò è Cibus Tec, in programma da oggi a venerdì 27 ottobre a Fiere di Parma. Organizzata da Koen Parma Exhibitions, la manifestazione coinvolge espositori e visitatori provenienti da tutto il mondo.

I SETTORI

Sono numerosi i settori protagonisti all'interno della kermesse espositiva, con focus ovviamente sulla tecnologia. Si va dalla trasformazione al confezionamento e l'imballaggio, passando attraverso l'imbottigliamento e le soluzioni per la

codifica, la marcatura e l'etichettatura. Tra i segmenti interessati ci sono poi il fine linea, la movimentazione e lo stoccaggio, ma anche la tracciabilità e la logistica. Spazio inoltre a tecnologie usate nell'ambito dell'ambiente e del food safety, ol-

tre che del digital, della robotica e dei sistemi di controllo. Cibus Tec dà spazio anche alla componentistica, agli ingredienti, alle analisi e alle apparecchiature di laboratorio. Molto ampia la provenienza settoriale dei visitatori che in

questi quattro giorni visiteranno l'esposizione. Al centro c'è come sempre il comparto dell'industria alimentare, affiancato da frutta e vegetali, latte e derivati, carni e prodotti ittici. Rappresentati anche i segmenti di piatti pronti, pasta e cereali,

accanto a prodotti da forno, snack, gelati e dessert. Ma la lunga lista dei segmenti in cui sono specializzati i visitatori di Cibus Tec non si esaurisce qui: il riferimento è per esempio al caffè e al monoporzionato, al cioccolato e ai dolci e alle bevande, nonché a tutti gli altri liquidi alimentari. La manifestazione parmense, inoltre, rappresenta un appuntamento imprescindibile per chi lavora nel campo dell'importazione e della distribuzione di tecnologie. Si tratta quindi di un evento a 360 gradi, che porta nuovamente Parma alla ribalta internazionale nell'ambito dell'alimentare e di tutto ciò che gira attorno a questo comparto così centrale per l'economia nazionale, oltre che del territorio.

INFORMAZIONI UTILI

Per i visitatori che da oggi accedono ai locali espositivi di Fiere di Parma - in viale delle Esposizioni 393/A - è previsto un orario di apertura tra le 9.30 e le 18. È possibile acquistare il biglietto sia fisicamente che online: quest'ultima opzione, in particolare, permette di risparmiare sul costo dell'ingresso. A livello di allestimento, anche quest'anno gli organizzatori di Cibus Tec hanno suddiviso i vari settori in

Gli spazi espositivi si confermano moderni e funzionali

padiglioni differenti. Il 2, per esempio, è riservato ai comparti del confezionamento e dell'intralogistica. Al padiglione 3 è invece possibile trovare le tecnologie connesse ai settori dell'imbottigliamento, del riempimento e del fine linea. Nel 4 si trovano poi gli spazi dedicati alle start up, alla stampa e alle istituzioni. Per toccare con mano le ultime novità nel mondo della trasformazione è infine necessario visitare i padiglioni 5 e 6. Sono inoltre diversi gli ambienti per le conferenze allestite da Fiere di Parma: Sala Barilla (padiglione 1), Talent Academy (padiglione 3), Sala Workshop (padiglione 4), Labworld Arena (padiglione 5) e Sale 1-2-3 (padiglione 7). Presenti anche una serie di servizi a disposizione degli ospiti, dalla caffetteria all'angolo pronto soccorso, dal ristorante al bancomat. Fiere di Parma si dimostra quindi uno spazio espositivo moderno e funzionale.



Internazionalità. Da sempre Cibus Tec è un punto di riferimento a livello mondiale



Alte Pressioni, tecnologia innovativa al servizio del Food safety.



- La tecnologia HPP è sinonimo di **Sostenibilità**.
Riduce lo spreco di cibo!
- La tecnologia HPP è sinonimo di **Sicurezza**.
Mantiene intatti elementi nutritivi!
- La tecnologia HPP è sinonimo di **Freschezza**.
Tecnologia innovativa al servizio dell'Export!

HPP ITALIA, il partner affidabile in grado di fornire l'innovativo trattamento iperbarico HPP per i prodotti deperibili.
Brand protection, Sicurezza h24, Export no limits.

Con la tecnologia HPP (High Pressure Processing) i vostri prodotti possono aumentare la loro shelf life in tutta sicurezza! Scopritene le potenzialità straordinarie prenotando i vostri test gratuiti su hppitalia.it.

HPP Italia srl Parma - Italy - info@hppitalia.it



Guarda il video HPP!

Packaging e sicurezza Due temi fondamentali nel comparto alimentare

NELL'AMBITO DI CIBUS TEC VENGO NO PRESENTATE ALCUNE NOVITÀ IN GRADO DI PRESERVARE LE PROPRIETÀ NUTRIZIONALI DEI PRODOTTI

Innovazione. È questa la parola chiave che da sempre caratterizza Cibus Tec: ancora di più quest'anno, in considerazione dell'importanza sempre crescente di temi quali la sostenibilità e il 4.0. Due ambiti nelle quali le aziende presenti alla manifestazione di Fiere di Parma sono in prima linea.

CONFEZIONAMENTO

Occhi puntati innanzitutto sul futuro del packaging, una delle tematiche più "calde" nel campo dell'industria alimentare. Confezionamento deve infatti fare rima con "green": occorre quindi che le imprese del settore siano in grado di dare vita ad accessori sempre più amici dell'ambiente. L'evoluzione innovativa del packaging è però lega-

ta a filo doppio anche alla crescente consapevolezza sull'argomento da parte dei consumatori. Un confezionamento adeguato, in particolare, favorisce la conservazione dei cibi e ne mantiene inalterate le proprietà nutrizionali.

Si inseriscono in questo solco una serie di innovazioni presentate proprio a Cibus Tec. Tra queste c'è la nuova confezione green e asettica, firmata Goglio (azienda presenta al padiglione 5 - stand B018): realizzata in materiale multistrato mono-PE e in un laminato coestrutto Evoh completamente riciclabile, questa particolare innovazione permette ai prodotti di essere processati a temperatura ambiente, senza conservanti, mantenendo più a lungo le loro proprietà.

Il gusto è quindi preservato, ma non si tratta dell'unico aspetto interessante. Tutto ciò avviene senza la necessità di refrigerare la confezione: il risparmio di energia, di conseguenza, è notevole. BMB (padiglione 2 - stand F049) presenta invece una

soluzione rivoluzionaria che, sfruttando il principio del packaging a campana, triplica la velocità di confezionamento degli alimenti. Inoltre, all'interno di ogni confezione è presente un residuo di ossigeno inferiore allo 0,01% - valore costante -,



L'evoluzione. Il confezionamento alimentare è un processo in fase di rinnovamento

con benefici a livello di sicurezza della lavorazione e di qualità del prodotto finale. Anche l'azienda RLConsulting (padiglione 2 - stand I037) propone un accessorio rivoluzionario. Si tratta di un film estensibile in carta che ha la capacità di dilatarsi fino al 40%: un lavoro 100% eco-friendly, che favorisce la riduzione degli sprechi.

MAGGIORE QUALITÀ

Le aziende che operano nell'industria alimentare lo sanno bene: è fondamentale ridurre le segnalazioni di non conformità, prevenendo richiami e ritiri. A Cibus Tec, in particolare, sono presenti diverse novità legate alla sicurezza alimentare e al controllo qualità. Lo dimostra per esempio l'innovativa tecnologia computerizzata presentata

Sono i consumatori a beneficiare di tutte queste soluzioni

da Biometric (padiglione 2 - stand K044): uno strumento che ha la capacità di acquisire in tempo reale immagini a 360 gradi delle confezioni. Questo consente di verificare durante la linea di produzione aspetti come integrità, livello di riempimento e presenza di frammenti inquinanti e, di conseguenza, pericolosi.

Lo stesso livello di innovazione è riscontrabile nell'apparecchiatura firmata Gherri Meat Technology (padiglione 6 - stand C030). In questo caso il riferimento è un sistema di rilevamento di corpi estranei all'avanguardia. Questa soluzione è infatti in grado di scovare anche particelle a bassa densità, che generalmente non sono distinguibili utilizzando i tradizionali metodi di ispezione a raggi X.

Tutte queste novità vanno a beneficio dei consumatori finali, che hanno la certezza di portare in tavola prodotti sicuri e controllati con la massima attenzione.

UN FIORE ALL'OCCHIELLO DELLA MANIFESTAZIONE

Una vera rivoluzione in chiave avanguardistica per la trasformazione



Efficientamento. Un fattore sempre più determinante

Il comparto della trasformazione alimentare, con le novità allo stesso connesse, è tra i fiori all'occhiello di Cibus Tec. Un segmento in cui è fondamentale essere in grado di efficientare i processi produttivi, nell'ottica di una gestione migliore delle risorse e di un risultato finale più soddisfacente per i consumatori. Da oggi la manifestazione fieristica di Parma dà spazio ad alcune interessanti novità settoriali. L'obiettivo di queste innovazioni, come detto, consiste nel favorire l'ottimizzazione

dei processi in tutte le fasi necessarie.

TANTE PROPOSTE

Tra i dispositivi che meritano una citazione c'è quello per la produzione di formaggi a pasta filata in totale autonomia, lanciato da Iannello Inox (padiglione 6 - stand K030). Interessante anche la soluzione presentata a Cibus Tec da Mozzamatic (padiglione 6 - stand H012): un'attrezzatura che consente di ottenere fino a 2.100 burrate l'ora in modo automatizzato, senza quindi che ci sia la necessità di in-

put esterni. Attenzione puntata anche sul sistema CookTymix di MTS (padiglione 6 - stand B066): uno strumento che permette la cottura abbattendo i tempi di esecuzione del 55% grazie all'adozione di un nuovo metodo di conduzione del calore.

All'interno di Cibus Tec 2023, inoltre, è la digitalizzazione a giocare un ruolo di cruciale importanza, nell'ambito della trasformazione alimentare. Una dimostrazione concreta viene per esempio da Track, il software sviluppato da Zuffellato Technologies (padiglione 2 - stand M034) grazie a cui è possibile tenere sotto controllo l'intera linea produttiva: il tutto nel pieno rispetto delle normative vigenti. In questo contesto va poi segnalato come le etichette si stiano evolvendo, trasformandosi in un sofisticato sistema di identificazione hi-tech. È proprio questa la strada percorsa da Imprima (anch'essa nel padiglione 2 - stand M034), che grazie al suo sistema offre l'accesso a diversi contenuti digitali.

Informazione Commerciale

ALCOS FOOD PLANTS I professionisti dell'imballaggio

Ci prendiamo cura dei Vostri prodotti dal 1981
Food Packaging & Processing Made in Parma

www.alcosfoodplants.it



I prodotti Alcos combinano tecnologia e affidabilità, abbinate a consulenza qualificata e alto livello di personalizzazione. Fondata oltre 40 anni fa e sfruttando questa preziosa esperienza e il know-how dei fondatori, si è specializzata nella produzione di macchine per l'imballaggio alimentare, nel riempimento a caldo e nel confezionamento, in maniera originale, innovativa e affidabile nel tempo. Alcos, con l'acquisizione da parte di un noto gruppo industriale parmense, ha ampliato la sua gamma di prodotti nel settore asettico. Da allora ha spinto su ricerca e innovazione, ed è stata la prima ad **applicare componenti a una riempitrice asettica stampati in 3D con materiali compositi, per avere resistenza all'usura, quindi con capacità di resistenza agli stress cinetici e meccanici ampiamente superiori, ma al contempo leggerezza e semplicità, anche con ricambi più veloci da avere.** Alcos garantisce ai suoi clienti le migliori prestazioni e i più alti livelli di affidabilità. Le

soluzioni Alcos soddisfano i più alti standard di qualità e le più diverse esigenze, dalle lattine alle scatole, dai contenitori di vetro a quelli di plastica, dal bins al bag-in-box.

Alcos ha sviluppato la sua linea di riempitivi asettici "STERFILL", avendo una base consolidata pluridecennale e di altissimo livello dato dal know-how personale del padre fondatore della tecnologia asettica italiana: Renato Ponzi. E oggi la "STERFILL-COMPACT" è lo stato dell'arte del riempitivo asettico ed è l'unica riempitrice asettica monotesta, che in pochissimo spazio e con pochissimo consumo energetico lavora con sacchetti da 2-3-5-10-25 L bag-in-box, i 220 L per fusti e persino con i 1000 L per bins, tutto in un'unica macchina che non richiede adattamenti, predisposizioni o sostituzione di parti e dal costo contenuto che ne fanno la riempitrice asettica più conveniente del mercato. L'unica e vera riempitrice ALL-IN-ONE.



PLAN(T) FOR THE FUTURE.

Non aspettare domani. Inizia oggi a costruire il tuo futuro con GEA: efficienza energetica e digitalizzazione a servizio dell'industria alimentare e delle bevande.



Ti aspettiamo a Cibus Tec
Fiere di Parma, 24-27 Ottobre 2023
Padiglione 3, stand A 004

GEA Engineering
for a better
world.

informazione commerciale a cura di Publiedi

GEA Group: efficienza energetica e digitalizzazione nell'industria alimentare e delle bevande



All'avanguardia. Il sistema di riempimento GEA Whitebloc Aero

GEA, azienda leader nella produzione di impianti per l'industria del Food e Beverage, partecipa a Cibus Tec 2023 mostrando ai visitatori gli ultimi sviluppi tecnologici volti a massimizzare l'efficienza e la produttività, grazie ad esempio all'integrazione con le più recenti soluzioni digitali. "Plan(t) for the Future" è l'invito rivolto ai produttori e imprenditori a implementare

processi e tecnologie pensati per un futuro più sostenibile ed efficiente. La sostenibilità, uno dei messaggi centrali dell'approccio di GEA al business, è sorretta da soluzioni digitali che permettono di implementare funzioni avanzate, come il monitoraggio da remoto delle performance della linea, utili a migliorare l'efficienza e la qualità del processo produttivo. GEA si impegna innanzitutto a in-

staurare rapporti duraturi con i propri clienti, collaborando strettamente per costruire vere partnership nel tempo. Questa relazione di fiducia è fondamentale per il secondo pilastro, ovvero la capacità di GEA di progettare e fornire impianti altamente personalizzabili, in grado di adattarsi in modo flessibile alle specifiche esigenze di ciascuna azienda. Inoltre, l'efficienza è una priorità nella progettazione delle soluzioni GEA, riducendo in modo significativo i costi e gli sprechi lungo il processo produttivo. È in quest'ottica che GEA ha sviluppato le tecnologie che saranno in mostra al Cibus Tec, rivolte al mercato italiano e internazionale.

SISTEMA DI RIEMPIMENTO GEA WHITEBLOC FILLING SYSTEM AERO

La tecnologia di riempimento GEA Whitebloc Aero per liquidi alimentari pastorizzati freschi e con durata di conservazione prolungata (ESL) preserva le proprietà orga-

nolettiche e garantisce un prodotto sicuro lungo tutta la catena della distribuzione e dello stoccaggio. Questa soluzione combina un processo di decontaminazione del contenitore efficace con una tecnologia di riempimento accurata grazie all'implementazione di celle di carico, consentendo di gestire agevolmente un'ampia gamma di formati di bottiglie con dimensioni e forme diverse.

GEA DISCOVERY PLUS 2.0-L-1500-SM2C

Discovery Plus 2.0-L-1500-SM2C è basato su di una tecnologia di filatura continua a vapore, per una produzione più efficiente e sostenibile di formaggi a pasta filata. Grazie all'ottimizzazione del riscaldamento della cagliata, implementa un processo efficiente che mantiene una consistente quantità di grassi e proteine nel formaggio, riducendo allo stesso tempo i consumi di acqua e i conseguenti costi di trattamento delle acque reflue. GEA Discovery Plus

2.0-L-1500-SM2C è flessibile in termini di varietà di prodotti che si possono ottenere, da formaggi ad alta umidità come mozzarella fresca, bocconcini e ciliegini, a formaggi a medio-bassa umidità come formaggio per pizza, provolone e strings; ma anche in termini di velocità produttiva: da 500 a 8.000 kg/h di formaggio a pasta filata, a seconda della taglia del macchinario scelto.

GEA ARIETE HOMOGENIZER 3075

La tecnologia di omogeneizzazione ha un ruolo chiave in molti settori industriali e anche nello sviluppo di nuovi prodotti come le alternative vegetali al latte e alla carne (i cosiddetti "new food") che consentono processi produttivi più sostenibili. L'omogeneizzatore Ariete 3075, nella sua nuova configurazione Net_0, consente di ridurre il consumo di risorse e gli scarti di prodotto, allineandosi perfettamente agli obiettivi di sostenibilità e garantendo al

contempo risultati di qualità costante. La sua configurazione modulare porta ulteriori vantaggi, sia sotto forma di opzioni di retrofitting che di upgrade per nuove macchine. In GEA la sostenibilità guida non solo lo sviluppo di soluzioni tecnologiche ma anche il miglioramento degli ambienti produttivi. Recentemente sia la sede di Parma che quella di Sala Baganza sono state oggetto di ammodernamento e ristrutturazione e dotate di soluzioni ecologiche come pannelli fotovoltaici, illuminazione a led, sistemi di riutilizzo dell'acqua e tecnologie innovative di climatizzazione. La transizione verso un'economia a basse emissioni di CO2 dei propri siti produttivi rientra nella strategia che il gruppo GEA ha recentemente adottato per contrastare i cambiamenti climatici, con la quale si impegna a raggiungere zero emissioni nette di gas serra lungo l'intera catena del valore entro il 2040.



L'omogeneizzatore Ariete 3075

design by ADV/PARMA

SETTORI DI APPLICAZIONE

AUTOMAZIONE INDUSTRIALE

FARMACEUTICO

IMBOTTIGLIAMENTO

INDUSTRIA ALIMENTARE

MEDICALE

PACKAGING

ARTEPLAST

LAVORAZIONE MATERIE PLASTICHE

TAGLIO LASER - FRESATURA CNC
TORNITURA - PIEGATURA

Str. Martinella, 28 - PARMA - 0521.645163 [ARTEPLASTSRL.COM](https://www.arteplast.com)

Sostenibilità al centro della filosofia tra riduzione degli scarti e riutilizzo

SPAZI RISERVATI ANCHE AGLI INGREDIENTI E AGLI AROMI, OLTRE CHE ALLE INNOVATIVE AREE LIVE DEMO

Puntare su soluzioni sostenibili si rivela essere la "ricetta" giusta per le aziende attive nell'industria alimentare e delle bevande. È sufficiente dare un'occhiata all'edizione 2023 di Cibus per rendersi conto dell'importanza di questo tema. La filosofia è chiara: ridurre gli impatti e, al contempo, reimmettere i prodotti di scarto all'interno del ciclo produttivo.

Una dimostrazione tangibile viene offerta da Clauger-Technofrigo (padiglione 6 - stand I012), con un macchinario in grado di recuperare il calore di scarto dai processi industriali. Lo stesso può essere usato per diversi scopi, tra cui quello energetico: in questo modo sarà possibile decarbonizzare i siti industriali.

Zudek (padiglione 6 - stand H042) lancia invece Biomatik, capace di generare CO₂ di qualità alimentare trat-

tando gli scarti usati per la produzione di biogas.

La pompa Quantm di Kiepe Electric (padiglione 3 - stand C031), dal canto suo, rappresenta la soluzione ideale per le aziende

che vogliono efficientare il consumo di energia elettrica: il risparmio arriva infatti all'80%.

Cibus Tec è però anche un punto di riferimento per quanto riguarda materie

prime come ingredienti e aromi, anche questi interessati da processi all'avanguardia dell'innovazione. Spicca per esempio la gamma di colture Yoflex Premium di CHR Hansen (padiglione

6 - stand K054), per yogurt cremosi e di qualità. Hedesent (padiglione 3 - stand G050) è invece l'ideatrice dell'aroma naturale Yuzu, dall'anima orientale, nato dall'incrocio tra mandarino e papeda e caratterizzato da una grande versatilità.

È possibile toccare con mano i vari processi produttivi



Filosofia green. Un aspetto sempre più importante per le aziende

LE AREE DEMO

Sono quindi molti i motivi di interesse per l'edizione 2023 di Cibus Tec. Accanto a quelle già citate c'è senza dubbio l'allestimento del format Aree Live Demo: uno spazio innovativo finalizzato a mostrare ai visitatori intere linee di produzione e di confezionamento in funzione.

Quest'anno l'appuntamento è in programma all'interno del padiglione 2 di Fiere di Parma.

Qui è possibile vedere dal vivo tre linee altamente automatizzate.

La prima di queste è dedicata alle pinse e ad altri

prodotti da forno, mostrandone nei minimi dettagli le fasi di produzione e confezionamento.

Il secondo spazio guarda invece alla porzionatura e all'impacchettamento dei formaggi, mentre l'ultima area riservata concentra l'attenzione sui sacchetti "salva prodotto" Doypack.

Le Aree Live Demo sono uno degli appuntamenti più apprezzati di Cibus Tec: grazie a questi spazi è infatti possibile aprire letteralmente una finestra su alcuni dei processi produttivi più all'avanguardia nell'industria alimentare.

SEZIONATRICE MOD.

NEW ERA

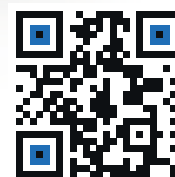
Velocità, produttività e precisione nel taglio.



makia.it

GELMINI
FOOD PROCESSING MACHINES
gelminimacchine.com

CIBUSTEC
24/27 OCT. 2023 | PARMA | ITALY
VISIT US > HALL 06 - BOOTH I 024



SEZIONATRICE MOD. NEW ERA

Italia tra i migliori al mondo per export: l'ascesa della meccanica per l'alimentare

DAVANTI AL BELPAESE SOLO GERMANIA E CINA
SI REGISTRANO QUINDI NUMERI MOLTO POSITIVI



Panificazione. Uno dei segmenti più dinamici

Nell'ambito della tecnologia alimentare l'Italia svolge un ruolo da protagonista. Si tratta infatti di un settore in cui lo Stivale dimostra il suo elevato valore, configurandosi come uno tra i Paesi più forti in termini di esportazioni e una delle aree in cui si concentra una maggiore predisposizione all'in-

novazione e alla crescita sostenibile del comparto. Due elementi necessari per raggiungere obiettivi sempre più ambiziosi.

L'ANALISI

A dare concretezza a queste parole ci pensa l'analisi elaborata dall'Osservatorio Machinery Cibus Tec per il Food & il Beverage, realizzata con il supporto di

Nomisma, all'interno della quale viene evidenziato come proprio la meccanica per il settore alimentare e le bevande rappresenti il comparto industriale con maggiore vocazione all'esportazione: il peso, infatti, è del 16% sul totale dell'export manifatturiero. Proprio negli ultimi mesi è stata registrata un'ulteriore accelerazione del-

Nel primo trimestre 2023 le esportazioni sono cresciute del 20,6%

la crescita: nel primo trimestre 2023 le esportazioni di macchine dedicate a questo comparto sono aumentate del 20,6% rispetto allo stesso periodo del 2022, attestandosi sul valore di 1.985 milioni di euro. Nel quadro dei grandi Paesi esportatori, l'Italia lo scorso anno si è affermata come terzo più dinamico, seguendo la Germania e la Cina.

FATTORI DI CRESCITA

A dare forza al comparto dedicato al food & beverage sono differenti fattori. In primis va ricordato che il settore, e in particolare la filiera del food processing, risponde a un bisogno primario. A questo si aggiunge il fatto che negli ultimi

anni è stata registrata una crescita della domanda di prodotti alimentari trasformati, cui si affianca una maggiore sensibilizzazione nei confronti della sicurezza alimentare. Grazie a questo mix di elementi risulta chiaro come sia necessario, per le imprese del comparto, investire in macchinari sempre più tecnologicamente avanzati.

I PRODOTTI

Focalizzando l'attenzione sui macchinari che maggiormente sono commer-

cializzati nel settore food & beverage, un ruolo di primo piano lo ricoprono gli apparecchi e i dispositivi per trattamenti che implicano un cambiamento di temperatura, un ambito che riguarda circa il 30% della domanda globale di macchine utensili. Molto richieste sono anche le attrezzature utilizzate per mescolare e per impastare, oltre ai sistemi utilizzati per la panificazione e per la lavorazione industriale delle carni, protagonisti di un andamento molto positivo.



Linea produttiva. I macchinari in funzione



Caseartechnica
Bartoli srl

**INNOVAZIONE E SERVIZIO
NEL CUORE DELL'AZIENDA CASEARIA**



CIBUSTEC
24|27 OCT. 2023 | PARMA | ITALY

Pad. 06 - STAND G005

FRIGOMECCANICA

SINFONIE TECNOLOGICHE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE



Studio Guidotti



ASCIUGATOI, STAGIONATURE, AFFUMICATOI PER SALAMI E PROSCIUTTI

CAMERE BIANCHE

SCONGELI

SW ACQUISIZIONE DATI CON PLC E MICROPROCESSORE

CONDIZIONAMENTO

SALE DI PROCESSO

STUFE PER MORTADELLE E PRODOTTI COTTI

TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO

CELLE FRIGORIFERE

FRIGOMECCANICA S.p.A.

Via Provinciale 19 • 43038 SALA BAGANZA (PR) Italy • Tel. +39 0521 835666 • Fax +39 0521 834070
info@frigomeccanica.it • www.frigomeccanica.it



Frigomeccanica S.p.A.

Con realtà virtuale e intelligenza artificiale si scopre in anteprima il futuro del settore

QUEST'ANNO DEBUTTA LA CIBUS TEC DIGITAL FACTORY E FA IL SUO RITORNO L'AREA DEDICATA ALLE START UP

Per mantenersi al passo con i tempi e per coinvolgere in modo più diretto il pubblico di riferimento, anche le manifestazioni fieristiche si stanno evolvendo verso una presentazione hi-tech delle innovazioni del segmento. È proprio quello che fa anche Cibus Tec che, in occasione della sua 53esi-

ma edizione, propone ai visitatori di Fiere di Parma due aree in cui le tecnologie all'avanguardia svolgono un ruolo di primo piano. Ci riferiamo, in particolare, al debutto della Cibus Tec Digital Factory, un modello digitale di Food Factory 5.0, e al gradito ritorno della Start Up Arena, vetrina delle più interessanti realtà "incubatrici di innovazione".

IL MODELLO DIGITALE
La Cibus Tec Digital Factory, inserita nel padiglione 4, accende i riflettori sul futuro dell'industria alimentare, facendo toccare con mano al visitatore le novità più avanguardistiche. In quest'area, infatti, è possibile conoscere le potenzialità dell'Industrial IoT (Internet of Things), della realtà virtuale e dell'intelligenza artificiale. Tecnologie che permettono al settore di compiere un importante balzo in avanti, ottimizzando l'efficienza dei macchinari, semplificando le

procedure di manutenzione e rendendo l'intera filiera più sostenibile. Entrando più nel dettaglio, sviluppare questi strumenti permetterebbe, ad esempio, di ordinare direttamente dal catalogo interattivo 3D della macchina i pezzi di ricambio necessari e di tenere monitorati in maniera costante i costi di produzione e i consumi energetici degli impianti. Sfruttando il supporto fornito da un assistente virtuale basato sulla tecnologia Chat-GPT diventerebbe inoltre possibile semplificare l'accesso alla conoscenza aziendale. Grazie all'utilizzo di un visore, i visitatori di Cibus Tec hanno la possibilità di conoscere tutto questo da vicino.



Tecnologie innovative. I visori sono a disposizione dei visitatori

Soluzioni all'avanguardia ospitate dal padiglione numero 4

INNOVAZIONE AL TOP
Sempre all'interno del padiglione 4, la Start Up Arena, organizzata in collaborazione con Le Village by CA Parma, Eatable Adventures e Agenzia ICE, si configura come lo spazio dedicato alle realtà che più si distinguono per il forte tas-



so di innovazione all'interno del settore meccanico alimentare. Fra le start up selezionate, va citata, ad esempio, l'attività che ha messo a punto un software in grado di selezionare gli ingredienti di una determinata ricetta, identificandone gli allergeni, calcolandone i valori nutrizionali ed elaborandone i food cost. All'inter-

no della Start Up Arena è presente poi una realtà che ha focalizzato la sua attività di ricerca nell'individuazione di quelle sostanze, fibre e molecole presenti in natura che possono diventare alimenti o integratori ad alto valore nutraceutico, sfruttando le conoscenze messe a punto nel corso degli ultimi anni nell'ambito della biotecnologia.



SAIMEC S.r.l. Via P. Nenni 13/A Felino - Parma - Italy
Tel. +39 0521 836425 - mail info@saimec.it

www.saimec.it



CFT E RAYTEC GRANDI PROTAGONISTE DELL'EDIZIONE 2023 DI CIBUS TEC

Innovazione e sostenibilità sono valori fondamentali

Quest'anno, lo slogan che guiderà la presenza di CFT a Cibus Tec è "Alimentare il Futuro": una vera e propria dichiarazione di intenti, che riflette l'importanza di innovare nel settore alimentare, con l'obiettivo di garantire un futuro sostenibile e nutriente per tutti.

In questo contesto di innovazione e sostenibilità, CFT si presenta come un protagonista chiave.

Fondata a Parma nel 1945 come Rossi & Catelli, CFT è da sempre riconosciuta come leader globale nella produzione di macchinari per la lavorazione alimentare. La sua presenza a Cibus Tec è sempre stata attesa con grande interesse, e quest'anno non fa eccezione.

La partnership tra CFT e la Cibus Tec è una storia di successo che dura da anni. Questa collaborazione ha permesso a CFT di mettere in mostra il suo impegno per l'innovazione e la sostenibilità nell'industria alimentare.

I business nel mondo

CFT Group non si limita alla produzione di macchinari per la lavorazione del pomodoro, anche se è rinomata in tutto il mondo per questa competenza. Durante l'edizione 2023 di Cibus Tec, l'azienda presenterà le diverse categorie in cui opera con successo da molti anni. Una di queste è la lavorazione della frutta, con centinaia di impianti installati in tutto il mondo, sia per frutta continentale che per quella mediterranea e tropicale. Inoltre, CFT eccelle nella produzione di salse composte da diversi ingredienti, con numerosi clienti di livello mondiale, oltre che nella produzione di ketchup, maionese, pesto e varie tipologie di sughi. Non da meno è la presenza nel settore dell'imballaggio, con un'ampia gamma di tecnologie di riempimento di cibi e bevande.

Innovazione sostenibile

L'innovazione sostenibile è al centro della visione di

CFT. Durante Cibus Tec 2023, l'azienda metterà in primo piano le soluzioni che ha sviluppato per contribuire a un futuro alimentare più sostenibile.

Un esempio tangibile è l'adozione di tecnologie di evaporazione e concentrazione che utilizzano l'energia elettrica, riducendo così l'impatto ambientale rispetto ai tradizionali impianti a vapore.

Inoltre, CFT presenterà tre software dedicati al monitoraggio delle performance degli impianti, offrendo ai clienti la possibilità di ottimizzare le lavorazioni e individuare problemi in tempo reale, contribuendo così a ridurre gli sprechi e migliorare l'efficienza.

In fiera

Cibus Tec 2023 rappresenterà l'occasione perfetta per scoprire come CFT sta guidando il futuro alimentare attraverso l'innovazione sostenibile e l'impegno costante per la qualità e il rispetto delle tematiche ambientali.

Non mancherà neppure uno spazio dedicato ai giovani talenti, incoraggiandoli a con-



La sede di CFT in via Paradigna



L'evaporatore Apollo, uno degli impianti più celebri di CFT



tribuire a questa visione di un futuro alimentare migliore. Lo stand di CFT sarà condiviso con le aziende Raytec Vision e Siapi, entrambe parte del

gruppo CFT. Per l'occasione, Raytec presenterà la sua nuova macchina per la cernita degli alimenti: un'attrezzatura davvero all'avanguardia,

basata sull'intelligenza artificiale. CFT sarà presente al padiglione numero 3, stand numero G004-H004.

Intelligenza artificiale sulla macchina Opportunity

L'IA rivoluziona il comparto alimentare

L'innovazione è la chiave del successo del settore alimentare della Food Valley parmense. È per questo che Raytec Vision presenterà ufficialmente a Cibus Tec 2023 la nuova macchina Opportunity, la prima selezionatrice ottica basata sull'Intelligenza artificiale (IA) applicata sulle linee di processo alimentare.

Un'eccellenza parmense

Raytec Vision, azienda di Parma in attività dal 2001, ha costruito una solida reputazione nel settore alimentare grazie alla sua costante innovazione tecnologica.

Specializzata nella progettazione e produzione di selezionatrici ottiche e ispezionatrici a raggi X, Raytec Vision ha lavorato instancabilmente per sviluppare soluzioni all'avanguardia che siano in grado di aiutare i produttori di alimenti a raggiungere nuovi standard di qualità, sicurezza alimentare ed efficienza.

Sistema all'avanguardia

L'ultima innovazione che l'azienda presenterà con grande entusiasmo a Cibus Tec 2023 è un sistema di selezione alimentare basato sull'Intelligenza artificiale. Questa soluzione rappresenta un passo avanti significativo rispetto ai tradizionali sistemi di visione. Sfruttando l'IA e l'apprendimento continuo, l'impianto di Raytec Vision è in grado di eseguire la selezione degli alimenti con una precisione straordinaria e con una rapidità sorprendente, simulando i criteri di scelta di un essere umano. Il cuore del sistema è costituito da telecamere ad alta definizione che catturano immagini ad altissima velocità. Queste immagini vengono elaborate da algoritmi di apprendimento automatico che continuano ad alimentarsi sulla base di una library potenzialmente infinita. Questo autoapprendimento consente all'innovativo sistema di identificare con precisione anche le più

piccole imperfezioni o contaminazioni negli alimenti, garantendo che solo i prodotti di qualità superiore arrivino ai consumatori finali.

I vantaggi della soluzione

Il sistema di selezione alimentare con intelligenza artificiale di Raytec Vision offre una serie di vantaggi che possono rivoluzionare il modo in cui il settore alimentare gestisce la qualità e la sicurezza dei prodotti.

- 1. Precisione estrema:** L'IA garantisce una precisione nella selezione che supera le capacità umane, riducendo al minimo il rischio di errori e garantendo una qualità costante dei prodotti.
- 2. Velocità senza pari:** Il sistema è in grado di ispezionare un'enorme quantità di prodotti in pochissimo tempo, migliorando l'efficienza e riducendo i costi operativi.
- 3. Riduzione degli sprechi:** L'accuratezza del sistema significa meno prodotti scartati inutilmente, contribuendo a ridurre gli sprechi e aumentare la redditività.
- 4. Miglioramento della sicurezza alimentare:** la ca-

pacità di individuare contaminazioni o difetti in modo rapido ed efficace contribuisce a garantire la sicurezza alimentare e a evitare ritiri di prodotti che potrebbero danneggiare l'immagine del marchio.

- 5. Adattabilità:** il sistema può essere personalizzato per adattarsi a una vasta gamma di prodotti alimentari, dalla frutta e verdura alle carni e ai prodotti da forno.
- 6. Garantire una qualità standard del prodotto 24/7** durante tutto il processo di produzione.

Il futuro dell'industria alimentare

La nuova tecnologia nata in casa Raytec mette in evidenza come l'Intelligenza artificiale stia rivoluzionando anche il comparto del processo alimentare. Il futuro dell'industria settoriale sarà sempre più guidato dalla tecnologia e dall'automazione e Raytec Vision è al timone di questa trasformazione. Raytec Vision sarà presente al padiglione numero 3, stand numero G004-H004.

raytec
VISION
Innovation in Sorting Equipment

AN ///ATS COMPANY



Opportunity, la nuova selezionatrice per pomodori di Raytec

A Cibus Tec attesi oltre 3mila top buyer Dall'Africa la delegazione più numerosa

LA KERMESSE VANTA UNA SPICCATA VOCAZIONE INTERNAZIONALE E APRE LE PORTE AL MONDO INTERO

Su Cibus Tec sono puntati gli occhi dei maggiori player del settore operanti in ogni angolo del mondo. Lo conferma la spiccata vocazione internazionale della kermesse che, grazie alla collaborazione con ICE Agenzia e al supporto della Regione Emilia-Romagna, è pronta ad accogliere all'interno dei suoi spazi espositivi oltre 3mila top buyer di aziende che operano del settore del food & beverage, provenienti da più di 60 Paesi.

I NUMERI

La delegazione più numerosa è quella che arriva dal continente africano: da qui giunge infatti il 15% degli operatori totali. Una quota importante, di cui fanno parte sia professionisti attivi in realtà di medie dimensioni sia figure inserite in gruppi industriali strutturati. Ad aggiungere appeal alla kermesse

al via oggi è inoltre il fatto che Cibus Tec è stata inserita all'interno del programma della E4I Business Networking Week, un progetto reso possibile grazie alla partnership con la Fondazione E4Impact (ALTIS -

Alta Scuola Impresa e Società dell'Università Cattolica del Sacro Cuore) che, intrecciando formazione, iniziative B2B e networking, conduce a Parma una quarantina di operatori africani che hanno presentato pro-

getti di investimento in tecnologie e soluzioni innovative.

LE POTENZIALITÀ

Proprio sull'Africa sono riposte grandi aspettative. Stando a quanto emerso

dall'analisi dei dati dell'Osservatorio Machinery per il Food & il Beverage, questo continente si configura come la seconda regione del pianeta per crescita economica tanto che, secondo le previsioni, potrebbe

diventare il principale motore dello sviluppo globale entro il 2100. Si tratta infatti di un'area con un grande potenziale, in cui nei prossimi decenni potrebbero aumentare in modo importante le opportunità di



Dal Sudafrica alla Costa d'Avorio, la zona è in crescita

partnership commerciale. Nonostante il difficile quadro congiunturale attuale, ci sono infatti tutte le premesse per una buona crescita del territorio, come già anticipato dalla parabola ascendente di Paesi quali Algeria, Sudafrica, Tunisia e Costa d'Avorio, che stanno vivendo negli ultimi anni un periodo di forte dinamicità.

ITALGOMMA

di G. G.

A Parma

Articoli per l'industria alimentare,
chimica e farmaceutica

dal 1968

IL CLIENTE
AL CENTRO

ESPERIENZA

INNOVAZIONE

TRATTIAMO

ARTICOLI
ASME
BPE

CONFORMI
A3



Cleaning and sterilizing the primary packaging.

Dal 1996 WAB è specializzata nella progettazione e costruzione di macchinari per la pulizia, decontaminazione e preparazione del contenitore.

+1400
installazioni



SOFT DRINKS



COSMETIC



DAIRY



JUICES & TEA



FOOD



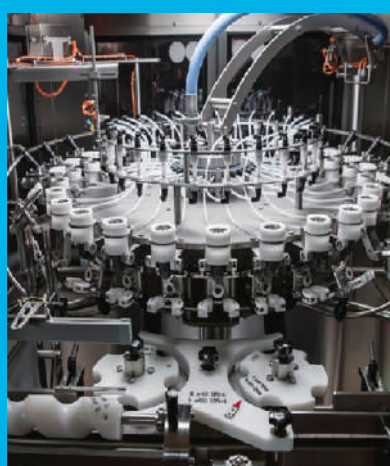
PHARMA



HOME & PERSONAL CARE



SPIRITS, WINE & BEER



Strada Prov.le per Neviano, 86
Traversetolo (PR)
sales@wab.it

www.wab.it

Tel. 0521.844462



Un hub strategico per i professionisti che attrae innovazione e Paesi chiave

CELLIE: "CIBUS TEC È IL LUOGO DI INCONTRO IDEALE PER GLI OPERATORI"

Lelevato numero di espositori e la ricca presenza internazionale sono soltanto alcuni dei punti di forza di Cibus Tec.

I PUNTI DI FORZA

A focalizzare al meglio i tratti distintivi della kermesse ci pensano le parole di Thomas Rosolia, presidente di Koeln Parma Exhibitions. In occasione della conferenza stampa svoltasi nello scorso mese di luglio, dopo avere ringraziato tutti i partecipanti, Rosolia ha affermato che "il quasi sold out degli spazi fieristici - fra cui il 65% italiani e il 35% di espositori che provengono dall'estero - e la grande adesione dei top buyers coinvolti - oltre 3mila key executive di top brand mondiali - sono una conferma della straordinarietà di questo evento capace sia di valorizzare le tecnologie del nostro Paese

se sia di coinvolgere le più importanti realtà e imprese oltre confine".

IL CONTESTO

Un appuntamento che ha tutte le carte in regola per affermarsi come una tra le più esclusive manifestazioni fieristiche internazionali legate al settore. "Con Cibus Tec, insieme al portfolio internazionale di eventi fieristici che organizza Koelnmesse nel settore della meccanica per il food & beverage in Germania (Anuga FoodTec, ProSweets Cologne), India (ANUTECH -

International FoodTec India, IIDE - India International Dairy Expo), Cina (Anufood China FoodTec Zone) e Colombia (Andina Pack) - ha continuato Rosolia - siamo oggi la piattaforma di riferimento per raggiungere i più strategici hub mondiali di trasformazione alimentare."

ESPERIENZA SUL CAMPO

Un risultato reso tangibile grazie a un'efficace opera sinergica che si fonda su professionalità, impegno e spinta a fare sempre meglio. Lo ha ben spiegato Antonio Cellie, Ceo di Koeln Parma Exhibitions, secondo il quale "la forza e il successo di una fiera si determinano su due variabili: la vocazione ad alimentare l'innovazione e la capacità di attrarre le geografie chiave di quel settore. A Cibus Tec aggiungiamo un terzo tassello, l'esperienza 'sul campo', grazie

alla quale la Food Valley, nei giorni di fiera, si trasforma nello scenario di un ideale 'factory-tour', policentrico e polisettoriale, durante il quale i visitatori possono collegare spunti, conoscenze ed esperienze dentro e fuori dal salone. D'altra parte, il settore food tech italiano, a Parma in particolare, ha un'innata capacità di interpretare le esigenze provenienti dall'estero e tradurle in soluzioni 'tailor-made', che adattino ai mercati internazionali i saperi e i processi già sviluppati con successo per l'agroalimentare Made in Italy".

DIALOGO E CONFRONTO

Uno spazio, quello di Cibus Tec, aperto al dialogo, al confronto e alla ricerca di nuove soluzioni per la crescita del settore. "Con il suo portato esperienziale ed espositivo internazionale - ha concluso il Ceo



di Koeln Parma Exhibitions - Cibus Tec è, quindi, luogo di incontro ideale per gli operatori alle prese con i più complessi temi meccanico-alimentari e i più disparati scenari macroeconomici, dalle politiche di reshore degli Stati Uniti alle esigenze di crescita, rispettivamente, strutturale dell'Africa e qualitativa dell'Asia; ciò avviene per

ché Cibus Tec è tra le pochissime fiere al mondo dove, da 80 anni, espongono le tecnologie del Food Processing&Packaging che interpretano i bisogni epocali dell'industria agroalimentare. Quest'ultima, come oggi, si trova spesso ad affrontare epocali transizioni delle quali il nostro Paese è frequentemente virtuoso laboratorio."

La Food Valley si trasforma nello scenario di un "factory-tour"



Massimo Cavalli srl
Food Technology



Qualità, serietà e competenza da oltre 25 anni

Progettiamo e realizziamo macchinari e attrezzature all'avanguardia per salumifici, caseifici, lavorazioni carni, preparazione, conservazione e confezionamento sottovuoto di prodotti alimentari

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO · TUNNEL DI TERMORETRAZIONE · NASTRI TRASPORTATORI · LAVORAZIONE PROSCIUTTI
RICAMBI MACCHINE E POMPE VUOTO · MANUTENZIONI E ASSISTENZA



Tunnel di Termoretrazione

Confezionatrice Sottovuoto



Aiuto Disosso
Graffatrice



Vasca Sanificatrice
pre-Affettato

Cavalli Massimo srl - Via Fleming 5 - 43029 Traversetolo (PR)
Tel. 0521 340807 · Email: info@cavalli-srl.eu · www.cavalli.srl.it

La volata dell'export Numeri in forte crescita per il food&beverage

EMANUELE DI FAUSTINO E MATTEO ZOPPAS SPIEGANO L'IMPORTANZA DI SOSTENERE EVENTI COME CIBUS TEC PER IL FUTURO DEL BELPAESE

La 53esima edizione di Cibus Tec sarà anche l'occasione per incentivare e discutere di export nel nostro Paese. Un tema sul quale hanno posto l'attenzione fin da subito Emanuele Di Faustino, responsabile Industria, Retail e Servizi di Nomisma, e Matteo Zoppas, presidente ICE-Agenzia, in occasione della presentazione ufficiale della manifestazione tenutasi lo scorso luglio.

LE DICHIARAZIONI

"Nonostante l'attuale e incerto scenario macro-economico internazionale, le opportunità di un'ulteriore espansione dell'export italiano di macchinari per il food&beverage nei prossimi anni sono plausibili sia tra i mercati più maturi che

tra quelli emergenti - ha affermato Emanuele Di Faustino - Nel caso dei mercati dove la presenza del machinery italiano è già consolidata, le maggiori opportunità di crescita si intravedono per gli Usa, primo mercato di destinazione dell'ex-

port italiano, ma dalle enormi potenzialità future, grazie all'importante e fiorente industria alimentare nazionale; ottime opportunità si intravedono anche per Canada, Regno Unito e Australia. Tra gli emergenti de-

gnati di nota sono alcuni mercati del Middle East (in primis Israele, Arabia Saudita e Qatar), dell'Africa (su tutti Angola, Senegal e Marocco) e dell'Europa dell'Est (come ad esempio Slovenia, Serbia e Romania), grazie ad economie e industria alimentare in espansione e

tassi di crescita importanti della domanda di macchinari italiani".

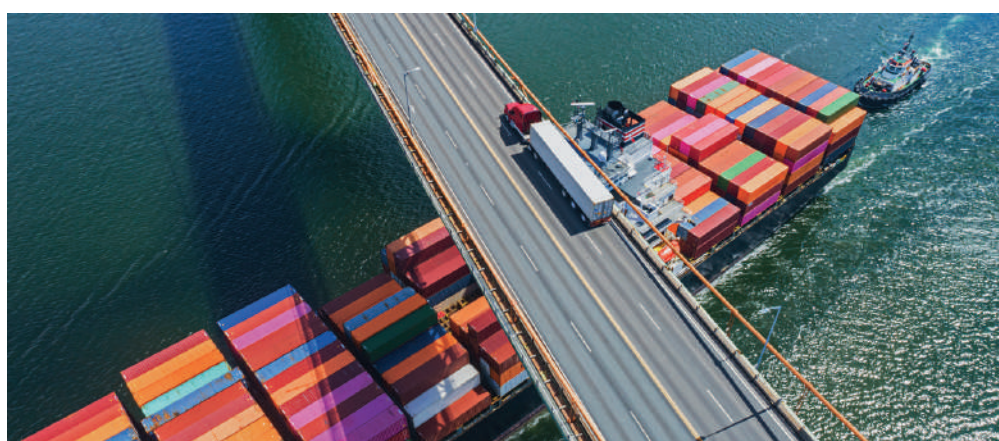
A chiusura dell'incontro è quindi intervenuto Matteo Zoppas, che ha sottolineato i numeri importanti registrati dall'export nel nostro Paese. "Il mandato che ci è stato dato dal Governo - e in particolare dalla cabina di regia che coinvolge il Maeci e il Mimit, guidati dai ministri Antonio Tajani e Adolfo Urso -, come ICE-Agenzia, dimostra una forte spinta verso la crescita dell'export e di tutte le attività ad esso collegate. Ricordiamo che l'Italia nel 2022 ha generato esportazioni per 624 miliardi, cresciute del 9,8% (160 miliardi di euro) nei primi tre mesi del 2023. Nonostante un andamento altalenante, gli ultimi dati Istat confermano questa tendenza: ad aprile, ad esempio, abbiamo visto un -5% dell'export, dato tornato a crescere a maggio dell'1,5% che, nettificato delle vendite di cantieristica navale, diventa un +5%".

Necessario, dunque, seguire quest'onda. "Per continuare a trainare questa crescita, vogliamo dare sempre più importanza a tutte quelle occasioni in grado di generare esportazioni, e di conseguenza, capaci di spingere la nostra economia - ha continuato Zoppas -. Per questo stiamo dando

"Lavoriamo per confermare la centralità di questo settore"

sempre più risalto e importanza al comparto fieristico e alle altre attività di incoming, business matching e B2B, e a tutto ciò che unisce la domanda all'offerta. Un settore che sembrava essersi indebolito con la pandemia, ma che oggi vede un nuovo vigore, proprio perché gli operatori, i buyer e le persone vogliono tornare in presenza a toccare con mano i prodotti del Made In Italy, raccontati durante queste occasioni di incontro tra domanda e offerta, di connessioni e di sviluppo di business".

"Stiamo dunque lavorando - ha concluso Zoppas - per confermare la centralità del settore e dargli nuova linfa: con questo spirito sosteniamo eventi di grande rilevanza come Cibus Tec, favorendo le partecipazioni collettive degli operatori italiani alle fiere internazionali, per permettere loro di aprirsi a nuovi mercati e far crescere le proprie esportazioni".



Mercati in crescita. Usa, Canada, Regno Unito e Australia

NEW CANTILEVER

Dry working
No level control
No maintenance costs



Closed,
Channel and
Vortex Impeller

SR SALVATORE ROBUSCHI PUMPS

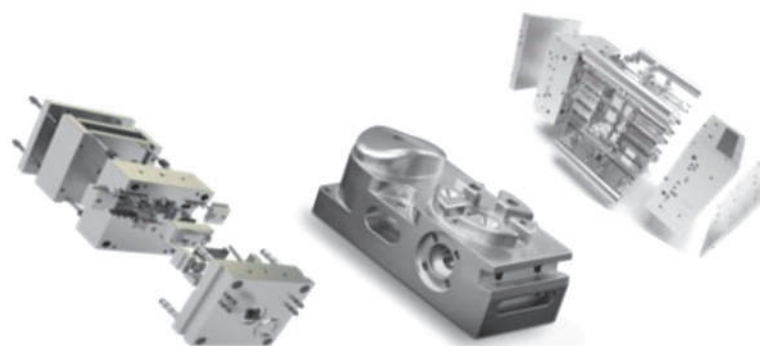
VIA SEGRÈ 11/A 43122 PARMA, +39(0)521-606285, sr@salvatorerobuschi.com



Microfusioni a cera persa



SRTECH
ARTICOLI TECNICI A DISEGNO



Stampi e stampaggio plastica

VIA SEGRÈ 11/A 43122 PARMA, +39(0)521-1556626, commerciale@srtech.it



CIBUSTEC
24/27 OCT. 2023 | PARMA | ITALY

CI TROVERETE AL PAD. 5 STAND G024

Tanti i convegni dedicati a temi come sicurezza e innovazione alimentare

IL CALENDARIO DI INCONTRI DELLE PRIME DUE GIORNATE DI CIBUS TEC SARÀ L'OCCASIONE PER PRESENTARE TENDENZE E BEST PRACTICE

A Cibus Tec 2023 il calendario di convegni è particolarmente ricco e verterà su tutti i settori dell'industria alimentare e delle bevande, con la presentazione delle best practice a livello globale. Un'occasione imperdibile per interagire con gli esperti del settore, conoscere le prossime tendenze e acquisire nuove competenze da applicare alle proprie realtà aziendali.

APPUNTAMENTI DI OGGI

A dare il via alla manifestazione sarà oggi, a partire dalle ore 12, il convegno "Dalle materie prime ai prodotti finiti: applicazioni spettroscopiche per l'industria alimentare", con relatore Anita Luviner, sales manager NIR, Bruker Italia.

Al pomeriggio, dalle 14, spazio a "Monitoraggio dei fitofarmaci e degli antibiotici negli alimenti in LC-MS/MS: una piattaforma analitica innovativa sviluppata IN laboratorio PER il laboratorio!". Un convegno che tratterà un tema di grande attualità, l'analisi dei contaminanti alimentari, presentando una piattaforma rivoluzionaria ideata da Shimadzu. Si parlerà invece di futuro del settore in "Food Tech Trend: l'agroalimentare del prossimo futuro è già iniziato...", previsto alle ore 15. Diversi i relatori presenti, che interverranno su temi caldi come genomica, packaging innovativo e tecnologie per la tracciabilità. In serata, dalle 17, si discuterà poi di "La spettroscopia NIR nel controllo di qualità e sicurezza degli alimenti", una tecnica analitica rapida e non distruttiva ampiamente utilizzata nel settore alimentare per effettuare analisi sia qualitative che quantitative.



Analisi. Si discuterà dei vantaggi della spettroscopia NIR

Nei convegni in programma domani saranno diverse le

problematiche prese in esame, a partire dalla sicurezza alimentare.

Alle ore 9:30 è previsto il convegno "Listeria e nuove problematiche microbiologiche emergenti", che tratterà in particolare il problema della Listeria, un batterio ubiquitario, persistente e

molto diffuso nell'ambiente, che può contaminare alimenti a qualunque livello della catena di produzione e consumo. Professionisti del settore tratteranno la questione sotto vari punti di vista: analitico, medico, legale, alimentare, con approfondimenti sulla sanificazione industriale.

Tra le tematiche della mattinata di mercoledì anche "La riduzione dei consumi energetici e dell'impatto ambientale nella filiera del freddo", focus del con-

vegno in programma alle 10. L'incontro si pone l'obiettivo di evidenziare e gestire le aree di miglioramento della sostenibilità della filiera del freddo, prestando attenzione, in particolare, alla carbon footprint, all'impatto sociale e all'efficiamento energetico. Dalle 12 si parlerà quindi del "Futuro dei test sui patogeni alimentari" con bioMerieux, e dalle 14 di "Controlli di processo nelle produzioni alimentari con tecniche spettroscopiche", con Bruker Italia.

Particolarmente interessante il convegno previsto alle 14:30 "L'innovazione negli alimenti", nel quale si discuterà di plant based, carne coltivata, farine di insetti e al contempo di prodotti funzionali dall'etichetta "clean". Tra gli appuntamenti di mercoledì pomeriggio va citato il "Seminario tecnico EHEDG", ovvero l'approfondimento sulle nuove linee guida EHEDG. "MOCA - L'analisi untarget per la ricerca di NIAS", presentazione di un lavoro eseguito su un elettrodomestico con tecnologia di spettrometria di massa ad altissima risoluzione. E, per finire, "Metodiche di analisi ufficiali e rapide per il controllo qualità di alimenti e mangimi", con l'azienda Buchi, e i relativi vantaggi nel campo della spettroscopia NIR e VIS.

Si discuterà di plant based, carne coltivata e farine di insetti

LA LOCATION

Il ricco quartiere fieristico è punto di riferimento a livello internazionale

Quasi ottant'anni di esperienza fieristica e una continua ricerca di soluzioni tecnologicamente all'avanguardia. Fiere di Parma è un punto di riferimento all'interno del panorama fieristico italiano, e si propone come partner per le aziende, anche internazionali, che intendono vedere realizzate le proprie aspirazioni, coniugando tradizione e innovazione.



I padiglioni. Moderni e funzionali, in 135mila mq di area espositiva

GLI SPAZI

Fiere di Parma è un quartiere fieristico di 400mila metri quadrati, al centro dei poli della grande attività produttiva del Nord e del Centro Italia, che prevede al suo interno 135mila mq di area espositiva, con padiglioni modernissimi e funzionali, e più di 5mila posti auto a disposizione. Uno spazio ottimamente collegato: si trova infatti fuori da caotici contesti metropolitani ed è facilmente accessibile dalle principali arterie autostradali del Nord Italia. Al suo

interno non mancano bar, ristoranti (compreso catering personalizzato) e sportelli bancari.

Qui, 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; Mercantinfiera, geniale intuizione che negli anni ha saputo dare dignità e dimensione professionale al compar-

to dell'antiquariato, inaugurando mode e varando stili di vita che privilegiano modernariato e vintage.

Non solo. Con gli oltre 50mila metri quadrati di pannelli fotovoltaici sul tetto dei padiglioni espositivi, Fiere di Parma si afferma come uno dei quartieri più green a livello nazionale ed europeo. Uno spazio ricettivo in grado di accontentare le esigenze di qualsiasi tipo di espositore, anche internazionale, e di garantire a chi vi accede una visita davvero confortevole.

rg strumenti s.r.l.
forniture per laboratori di analisi

CIBUS TEC
24|27 OCT. 2023 | PARMA | ITALY

HALL 5 STAND B042

**CON NOI
LA DIFFERENZA
SI VEDE**

RG Strumenti è un'azienda commerciale moderna e dinamica, specializzata nella fornitura di strumentazione scientifica per controlli chimici, microbiologici e degli imballaggi per il settore alimentare.

Progetta e realizza laboratori completi per controllo qualità sia in Italia che all'estero, sviluppati secondo le necessità del cliente.

www.rgstrumenti.it

RG Strumenti S.r.l. - Via Monte Aquila 24/a, 43124 Corcagnano (PR) - Tel. 0521 631188 Fax 0521 630929



CIBUSTEC
INSPIRING INNOVATION
IN FOOD AND BEVERAGE TECHNOLOGIES
 24|27 OCT. 2023
 PARMA | ITALY
STAND G 048 - PAD. 5

UG 11227



UG 849 14



UG 161 12



UG 8114



UNITED GENETICS ITALIA S.p.A.

Strada Traversante Ravadese, 60/A - 43122 PARMA (PR) ITALY
 Tel. +39.0521.642032/642059 r.a. - Fax +39.0521.642498
 Web Site: www.unigeneseedsitaly.com
 E-mail: unigenit@unitedgenetics-italy.com
 Pec: unitedgenetics@legalmail.it



Dal packaging fino all'imbottigliamento, ecco i convegni in programma il 26 e il 27

UNA SERIE DI APPUNTAMENTI SU TEMATICHE IMPORTANTI, QUALI APPROVVIGIONAMENTO IDRICO E AUTOMAZIONE

Saranno diversi gli appuntamenti imperdibili di Cibus Tec giovedì 26 e venerdì 27 ottobre. La giornata di giovedì si apre con il convegno dedicato all'anniversario dei 120 anni di fondazione della Federazione Internazionale del Latte. Un momento di riflessione, dalle ore 10, aperto a tutte le componenti della filiera latte italiana. A seguire, si parlerà del "paradosso dell'imballaggio" nel convegno "Apertura e chiusura nel packaging alimentare per la tendenza all'invecchiamento della società", previsto alle ore 10:30. Un tema d'attualità, che prende le mosse dalla decisione dei legislatori dell'Unione Europea di introdurre misure adeguate combinate nella Direttiva UE sulle plastiche monouso 2019/204 (SUP). Si parlerà poi con l'azienda Christeyns di "Allergeni:

nuove soluzioni enzimatiche per la deterzione e convalida delle procedure": gli allergeni nei prodotti alimentari sono infatti una seria preoccupazione per la salute dei consumatori e occorrono misure ad hoc da introdurre già nella fase di produzione. Alle 11:30 è previsto poi il convegno "Biofilm: una sfida per l'industria alimentare". In questa occasione Christeyns presenterà uno strumento in grado di rilevare tutti i tipi di biofilm e di renderli visibili grazie alla presenza di un indicatore colorimetrico che interagisce selettivamente con la matrice esopolimerica. Nel pomeriggio si parlerà di "Impianti di trattamento e recupero delle acque reflue industriali: tecnologie a supporto per garantire la riduzione dei costi e l'ottimizzazione dell'impatto ambientale". Un tema, quest'ultimo, di fonamen-



Tecnologie. Al centro del dibattito anche l'utilizzo di procedure automatizzate

te importanza per far fronte al problema sempre più urgente dell'approvvigionamento idrico. A seguire, si parlerà del ruolo dei lubrificanti speciali con Klüber Lubrica-

tion, che tratterà anche il delicato tema della contaminazione. **IL VENERDÌ MATTINA** Tra gli appuntamenti da non perdere nella mattina-

ta di venerdì 27, il convegno "Tomato News Conference 2023", in programma dalle ore 10 alle 13 a Parma. Mezza giornata per discutere delle sfide affrontate dall'industria di trasforma-

Da non perdere la "Tomato News Conference 2023", prevista per venerdì

zione del pomodoro nel 2023 e delle prospettive per il 2024. E ancora, il convegno "Prosciuga il tuo processo, salva il pianeta... tecnologie di vuoto per un imbottigliamento sostenibile", in programma alle 9:30 e alle 11:30. In questa occasione si parlerà del processo di imbottigliamento della birra, come di altre bevande quali i soft-drink, che deve sempre più diventare fortemente automatizzato e monitorato, attraverso l'impiego di apparecchiature sofisticate.



Arturo Argenti
MACCHINE INDUSTRIA ALIMENTARE

L'ESPERIENZA CONSEGUITA VANTAGGIO DI UNA TECNOLOGIA AI MASSIMI LIVELLI



GRUPPO SALAGIONE
MOD. AA/GSM/2014



MASSAGGIATRICE SPREMIVENA
MOD. AA/MAS/2016



GRUPPO DI SALATURA A PESO PER SPECK
MOD. AA/GSD/2015/S/3P



TRANCIA MONOLAMA FISSA AUTOMATICA
MOD. AA/T1L/A



TRANCIA
MOD. AA/T1L



DISSALATRICE A LAME D'ARIA
MOD. AA/DU/3S



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO
MOD. AC 12.800



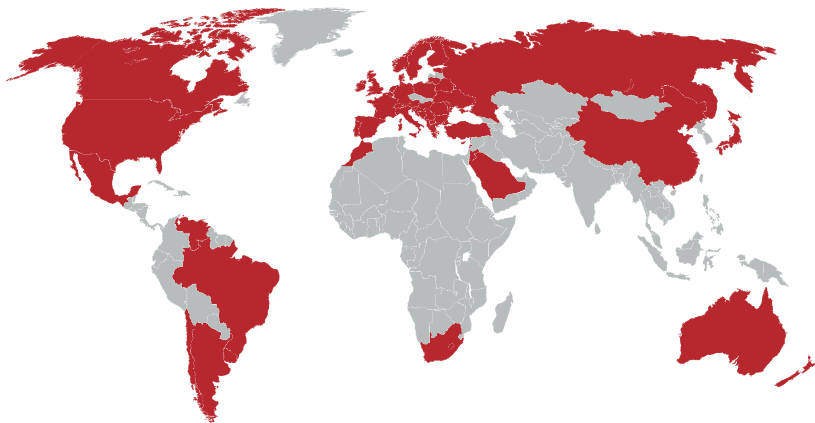
LEGATRICE AUTOMATICA ELETTO-PNEUMATICA
MOD. AA/LAM



NEW

Strada Cavalli, 2 - 43038 Sala Baganza - Parma - Italia - Tel. +39 0521 833646 - Fax +39 0521 836397 - info@argentiarturo.it - www.argentiarturo.it

TRAVAGLINI NEL MONDO: SIAMO PRESENTI IN OLTRE 54 PAESI



Consulenza
nella progettazione



Assistenza
tecnica
24 ore su 24



Servizio tecnologico
altamente qualificato

MIGLIOR CONTROLLO
DELLE FERMENTAZIONI
E MINIMO RISCHIO
DI INCROSTAZIONI

UNIFORMITÀ
DI CALO PESO

CONTROLLO
COMPUTERIZZATO
DELLE VARIABILI
TERMIGROMETRICHE

REGOLAZIONE
DELL'ARIA
PRECISA E UNIFORME

SISTEMI AUTOMATIZZATI
DI CARICO E SCARICO
DEL PRODOTTO

SISTEMI AUTOMATIZZATI
DI MOVIMENTAZIONE
DEL PRODOTTO

SISTEMI DI
SUPERVISIONE
INTEGRATI

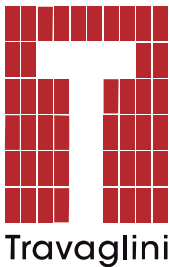
Dal 1950 ad oggi
siamo leader nella progettazione e nella costruzione di impianti per:

CORE BUSINESS

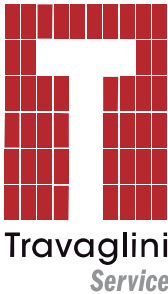
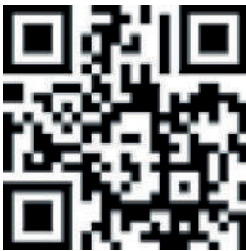
- ASCIUGAMENTO E STAGIONATURA DEI SALUMI
- SALAGIONE, RIPOSO, ASCIUGAMENTO E STAGIONATURA DEI PROSCIUTTI CRUDI
- PRODOTTI AFFUMICATI
- SALAGIONE, ASCIUGAMENTO E AFFUMICATURA DEI PRODOTTI ITTICI
- MATURAZIONE, ASCIUGAMENTO E STAGIONATURA DEL FORMAGGIO
- SNACK FOOD
- PET FOOD
- VEGAN FOOD
- CAMERE BIANCHE
- IMPIANTI DI SCONGELO
- PASTORIZZATORI, SPIRALI E TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO

RISPARMIO ENERGETICO

- SISTEMA DI RECUPERO CALORE
- INVERTER
- SISTEMA ENTALPICO
- ACCOPPIAMENTO DIRETTO MOTORE/VENTILATORE
- ECONOMIZZATORE
- SISTEMA DI SBRINAMENTO A GAS CALDO
- MOTORI AD ELEVATA EFFICIENZA
- MODULAZIONE DELLE VALVOLE DEL FREDDO E DEL CALDO
- SISTEMA DI SBRINAMENTO AD ARIA
- IMPIANTI A BASSA CARICA DI FREON



Travaglini S.p.A.
Via dei Lavoratori, 50
Cinisello Balsamo
20092 (MI) Italy
Tel. +39 02 660971
www.travaglini.it



Travaglini S.r.l.
Str. Pedemontana, 21/C
Traversetolo
43029 (PR) Italy
Tel. +39 0521 83 62 55
www.travaglini.it

informazione commerciale a cura di Publiedi

Dalla Mostra delle Conserve a Cibus Tec

Una storia di successi lunga ottant'anni

UN RIFERIMENTO NEL PANORAMA FIERISTICO ITALIANO
FIN DALL'ESORDIO NEL 1939 CON LA PRIMA EDIZIONE



Un nuovo tipo di mostra. Basata sulla specializzazione

Cibus Tec affonda le sue radici nella storica Mostra delle Conserve Alimentari, che fin dalla sua prima edizione nel 1939, ha promosso lo sviluppo economico e tecnologico dell'industria alimentare e delle aziende fornitrici di soluzioni per la trasformazione e il confezionamento.

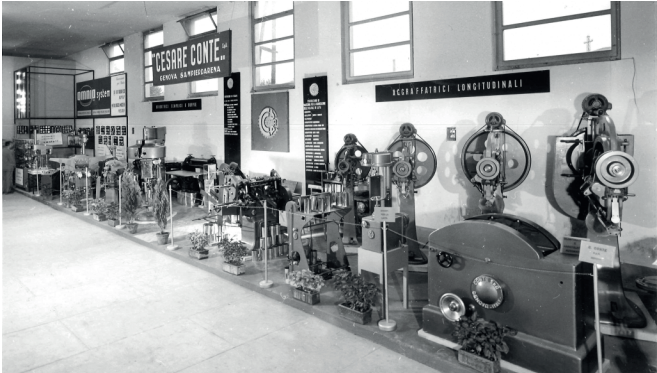
Oltre ottant'anni di storia, dunque, all'insegna dell'innovazione e della tecnologia, che l'hanno portata a diventare oggi un riferimento indiscusso nel panorama fieristico italiano.

LE ORIGINI

Lo spirito innovativo che contraddistingue la fiera era già presente ai tempi della Mostra delle Con-

serve Alimentari. In un panorama fieristico dominato dalle grandi campionarie e dalle mostre mercato più o meno generiche, quella di Parma si proponeva come un nuovo tipo di mostra, basata, per l'appunto, sulla specializzazione. Una tipologia di allestimento che raggiunse il successo nel dopoguerra, facendo scuola.

Dal 1949 in poi si registrò infatti una crescita esponenziale. Crescita degli espositori, soprattutto esteri, ma anche di dimensioni. Vennero aperti nuovi padiglioni e sviluppate ulteriori aree tematiche. A partire dagli anni '60 la fiera intensificò i propri rapporti internazionali, partecipando, tra l'altro, nell'ambito di un programma di scambi fra mostre specializzate alle fiere di Parigi, Digione, Lubiana, Budapest e Nizza. Dai primi impianti per la lavorazione del pomodoro, Cibus Tec ha così pian piano costruito la propria leadership espositiva nei settori del processo e confezionamento dei vegetali, della frutta, del latte e dei



Impianti. Tra i primi quelli per la lavorazione del pomodoro

prodotti derivati. Punto di svolta fu la primavera del 1971, quando venne organizzata la prima edizione del Salone delle Industrie Lattiero-Casearie. Decisivi anche gli anni '80, che videro lo spostamento del quartiere fieristico e la costituzione, nel 1985, di Cibus - Salone Internazionale dell'Alimentazione.

LA CONFERMA

Dagli anni '90 in poi, la fiera ha sviluppato nuove partnership. Il forte impegno di rinnovamento dell'ultimo decennio e la recente collaborazione strategica con Koelnmesse (organizzato-

re tra l'altro di Anuga, Anuga FoodTec, Ism e Proswets) hanno portato a giocare un ruolo di primo piano tra gli eventi internazionali di settore e ad essere riconosciuto dal mercato quale unico appuntamento fieristico in Italia in grado di proporre l'intera gamma di tecnologie per l'industria alimentare e delle bevande. Oggi Cibus Tec si conferma fiera leader nel settore, in grado di registrare numeri in costante crescita, ma soprattutto un altissimo tasso di gradimento e soddisfazione tra visitatori ed espositori.

Fondamentale collaborazione strategica avviata con Koelnmesse

ENGINEERING AND AUTOMATION
FOR CONVEYING SYSTEM

30 YEARS ANNIVERSARY

PADIGLIONE 03
STAND G 056

24|27 OCT. 2023 | PARMA | ITALY

L A S C I A T E V I T R A S P O R T A R E

Via Caduti 18 Marzo 1945, 18
43019 Soragna - Parma - ITALY

Si riparte dopo il grande successo del 2019: ora si punta a superare numeri già da record

DA ANNI LA MANIFESTAZIONE REGISTRA DATI IN COSTANTE CRESCITA PER PRESENZE, ESPOSITORI E TOP BUYERS

Quando si parla di Cibus Tec, si fa riferimento a una manifestazione di primo piano, nonché a uno degli eventi più importanti a livello internazionale per quello che riguarda la tecnologia alimentare e delle bevande. In attesa di avere i dati sulla manifestazione di quest'anno - che prende il via oggi alle Fiere di Parma per continuare fino a venerdì 27 - il report sull'ultima edizione risalente al 2019, in quanto nel 2021 l'allestimento è saltato a causa del Covid, permette di comprendere meglio la centralità di questa kermesse.



L'affluenza. Un evento sempre più partecipato

INTERESSE CRESCENTE

Per prima cosa i numeri mostrano l'interesse sempre maggiore che la manifestazione riscontra tra i partecipanti. Gli espositori, nel 2019, hanno toccato

quota 1200, con un aumento del 30% sulle edizioni precedenti (erano 1000 nel 2016 e 900 nel 2014). Altissima la soddisfazione, che ha toccato il 92%. In paral-

lelo sono cresciuti anche i professionisti che hanno preso parte alla manifestazione: nell'ultima edizione sono stati ben 39mila, anche qui con un balzo del

30%. Tra i padiglioni erano presenti anche oltre 3mila top buyers, mentre sono stati più di 2mila i meeting preorganizzati e più di 30 i convegni sui principali trend del settore.

SPIRITO GLOBALE

Il profilo internazionale di Cibus Tec è confermato anche dal fatto che il 30% degli espositori presenti all'ultima edizione proveniva dall'estero, andando a rappresentare ben 31 Paesi: in testa, per presenze, Germania, Cina e Francia, seguite da Danimarca e Gran Bretagna. A completare la top ten degli espositori esteri, ecco Stati Uniti, Paesi Bassi, Spagna, Svizzera e Turchia.

Un altro fiore all'occhiello di Cibus Tec è la capacità di offrire una vetrina completa dell'industria Food&Beverage globale. In particolare, la proposta ha riguardato le tecnologie

Altissimo il livello di soddisfazione dei partecipanti: oltre il 90%

relative a Trasformazione, Confezionamento e Imballaggio, soprattutto per i settori Frutta e vegetali, Latte e Carne e Ittico.

I PROFESSIONISTI

Focalizzandosi, infine, sui professionisti, a Cibus Tec 2019 sono stati presenti soprattutto i titolari o il top management, con provenienza, in modo particolare, da Spagna, Germania e Russia. Importantissima, come già si accennava, l'affluenza dei top buyers: sono arrivati soprattutto da Russia, Brasile e Stati Uniti. Ben il 97% di loro è rimasto soddisfatto dalla manifestazione.



Occasione di business. Presenti moltissimi top buyers internazionali

COME PROTEGGERE UN AMBIENTE PRODUTTIVO?

L'industria 4.0 e la minaccia dei cyber attacchi

LA SEGMENTAZIONE DI RETE E IL SUO RUOLO NELLA DIFESA DEGLI ASSET AZIENDALI

Un articolo di EmiRonet

Il firewall non basta più. C'era una volta un'Italia che non conosceva termini come "phishing" o "ransomware". Oggi tutti parlano di cybersecurity, ma quali sono gli step che deve seguire una realtà industriale per diventare veramente sicura? È arrivato il momento di abbracciare un'evoluzione importante: la segmentazione di rete.

"Gli attacchi informatici ai sistemi OT sono in aumento" - conferma Alessandro Berizzi, CEO di EmiRonet, azienda di Parma specializzata in Telecomunicazioni e Informatica - "Il 70% dei nostri clienti hanno reparti produttivi e conosciamo bene la problematica". E aggiunge: "Non segmentare nel 2023 implica esporre tutta la rete a minacce, perché la questione non è quanto verrà compromesso, ma quando".

"Nel 2023 non segmentare implica esporre tutta la rete aziendale a minacce"

Alessandro Berizzi - CEO EmiRonet

Soltanto negli ultimi 12 mesi, il 45% delle aziende del settore manifatturiero ha subito un'interruzione operativa che ha inciso sulla produttività, mentre un 26% ha perso dati fondamentali. Uno degli strumenti per prevenire e difendere proattivamente è la creazione di una rete ben strutturata e segmentata.

In parole semplici, la segmentazione è un metodo di sicurezza informatica che consiste nella suddivisione di una rete in frammenti più piccoli e separati che possono essere isolati l'uno dall'altro,

impedendo a minacce o malfunzionamenti della rete di propagarsi ad altri settori. In questo modo, è possibile isolare un attacco attivo prima che si diffonda, evitando fermi aziendali che rappresentano perdite di tempo e denaro. Per esempio, si può separare la rete destinata ai macchinari di produzione da quella dell'amministrazione. Permette un controllo più granulare degli accessi e di impostare policy e requisiti di sicurezza dedicati.

In un contesto in cui l'Italia è tra i principali paesi target, la segmentazione è indicata a tutte le aziende, in particolare a chi ha un reparto produttivo e rileva dati dai sistemi IoT. Non parliamo soltanto di minacce nell'ambito lavorativo perché anche le attività private sui social media dei dipendenti possono innescare accessi non autorizzati.

Nonostante la cybersicurezza sia diventata un argomento diffuso, resta ancora tanto lavoro di sensibilizzazione da fare. "La segmentazione viene scelta maggiormente dai clienti che hanno già subito un attacco" - spiega Berizzi - "Chi non ha ancora vissuto questa esperienza, si avvicina al metodo soltanto dopo una nostra consulenza oppure al momento di valutare l'inserimento di dispositivi 4.0, anche se i costi sono molto inferiori rispetto a quelli di un fermo produttivo". Per contrastare questa filosofia, EmiRonet sta preparando giornate di "Security Training" per educare i suoi clienti sull'importanza e i vantaggi di agire in modo proattivo.

"Noi di EmiRonet abbiamo un percorso di creazione anche dell'infrastruttura fisica a supporto della segmentazione che chiamiamo 'Cablaggio Industriale'" - racconta - "I sistemi che ci supportano nella protezione degli ambienti OT sono sempre più sofisticati nella gestione dei protocolli di produzione e abbiamo l'esperienza per poter proporre un progetto tailor-made".

Possiamo concludere che le aziende che utilizzano una rete non segmentata risulteranno sempre di più un obiettivo ideale per i cybercriminali. Resta agli imprenditori la sfida di avere la visione giusta per salvaguardare i dati e la continuità operativa con una strategia di sicurezza adatta ai nostri tempi.

>>>>>

EmiRonet
Managed Service Provider

INFRASTRUTTURA FISICA | NETWORKING | WI-FI | CENTRALINO CLOUD
CONNETTIVITÀ | BACKUP E VOCE | CYBERSECURITY | SERVIZI IT

f @ in emironet

evoluzione per passione

www.emironet.it

INFORMAZIONE COMMERCIALE

Agroalimentare italiano sul podio in Ue: la produzione è ancora in accelerazione

RISORSA FONDAMENTALE PER L'ECONOMIA NAZIONALE
MA IL FATTORE CLIMA HA INCISO SULLA COMPETITIVITÀ



Tanti prodotti d'eccellenza. L'agroalimentare italiano conferma la sua importanza a livello europeo

Il settore agroalimentare italiano si conferma una risorsa di fondamentale importanza per l'economia nazionale: basti pensare che il comparto si piazza al terzo posto per valore alla produzione a livello eu-

ropeo, e questo nonostante la siccità abbia peggiorato la competitività dell'Italia nel settore agricolo. In parallelo, però, la produzione industriale è cresciuta a un ritmo superiore all'Ue e all'Eurozona. A fare il pun-

to sulla situazione è il Rapporto Ismea sull'agroalimentare italiano, presentato nei giorni scorsi. Più nel dettaglio, lo studio mostra come nel decennio 2012-2022 l'industria alimentare nazionale abbia mostra-

to un trend di buona crescita reale, mentre l'agricoltura abbia vissuto annate sfavorevoli in successione, soprattutto a causa dell'andamento climatico. Il 2022, in particolare, è stato l'anno più caldo e meno piovoso da quando vengono monitorati i dati meteorologici in Italia e il 2023 si sta rivelando anche peggiore. Ciò ha fatto retrocedere l'Italia in terza posizione nella graduatoria Ue della produzione agricola, dopo Francia e Germania (prima era seconda dopo la Francia); ma, soprattutto, dal 2021 il nostro Paese ha passato alla Francia il primato del valore aggiunto, mantenuto quasi ininterrottamente nel corso dell'ultimo decennio.

Industria in crescita da un decennio, più penalizzata l'agricoltura

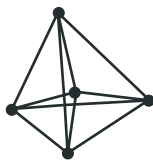
UN PESO IMPORTANTE
E ancora: il peso dell'Italia sulla produzione agricola dell'Ue è pari complessivamente al 14%, ma sale al 37% per il vino, dove è secondo solo a quello della Francia (43%), e al 33% per l'olio d'oliva, dove segue il 48% della Spagna. Anche per la frutta, con il 18% della produzione dell'Ue, l'Italia fronteggia la forte concorrenza della Spagna, che ne copre il 28%. Ma soprattutto l'Italia conferma la sua vocazione alle attività secondarie e ai servizi in agricoltura, che insieme rappresentano il 18% della produzione agricola nazionale e che ribadiscono la sua leadership in Europa sul fronte della diversificazione e multifunzionalità del settore agricolo. Va sottolineato anche come - per quanto riguarda l'industria alimentare - l'Italia si posizioni al terzo posto nella graduatoria dei paesi Ue, ma con un trend migliore rispetto ai principali mercati. Il nostro Paese, che copre circa il 12% del valore aggiunto totale, do-

po la Germania e la Francia, ma sopra alla Spagna, è leader incontrastato nell'industria pastaria (oltre il 73% del fatturato dell'Ue) e con un ruolo di rilievo nel vino (28%), prodotti da forno e biscotti (21%), nonché negli ortofrutticoli trasformati, nell'industria del caffè, del tè e delle tisane e nell'industria molitoria e del riso, con un peso analogo, pari al 17% del fatturato europeo. Analizzando l'insieme dei settori della produzione agricola e della trasformazione industriale, nel 2022 il valore aggiunto della filiera agroalimentare è arrivato a 64 miliardi di euro: 37,4 miliardi generati dal settore agricolo e 26,7 miliardi dall'industria alimentare. In questa configurazione "ristretta", il comparto rappresenta il 3,7% del valore aggiunto dell'intera economia italiana; se si considerano anche i servizi e le attività necessari per far arrivare i prodotti dal campo alla tavola (trasporti, logistica, intermediazione), la stima del peso dell'agroalimentare sul Pil supera il 15,2%.

Le migliori soluzioni le trovi da Noi.

PANNELLI e PAVIMENTI per l'industria alimentare.

Pannelli Termici
INSULATING PANELS INNOVATIVE PEOPLE



SIREC SPA
PAVIMENTI SPECIALI PER L'INDUSTRIA



CIBUSTEC
24|27 OCT. 2023 | PARMA | ITALY
PAD. 06 - STAND D012

Distretti alimentari, trimestre col segno più Fondamentale il contributo dato da Parma

**SUPERATI I 6,6 MILIARDI DI EURO PER LE ESPORTAZIONI
PASTA, DOLCI E CONSERVE AL TOP SUL TERRITORIO**

I distretti alimentari italiani crescono ancora e, in questo contesto orientato con il segno più, il contributo di Parma è fondamentale. Sono questi, in estrema sintesi, i risultati contenuti nel Monitor dei distretti agro-alimentari italiani curato dalla Direzione Studi e Ricerche Intesa Sanpaolo e ag-

giornato al primo trimestre di quest'anno. Più nel dettaglio, dallo studio emerge come le esportazioni complessive del comparto agro-alimentare italiano mostrino ancora un robusto trend di crescita (+9,5%) con i 51 distretti che totalizzano nel trimestre oltre 6,6 miliardi di esportazioni. Significativo il contribu-

to del comparto dei prodotti alimentari trasformati, le cui filiere crescono del 15,4% nel primo trimestre del 2023.

I DATI SOTTO LALENTE

Stringendo la lente su Parma, il nostro territorio dà il suo importante contributo nel trimestre record fatto registrare dalla filiera della pasta e dolci, che ha superato 1,1 miliardi di euro nel primo trimestre dell'anno (+11,9%) per effetto anche della dinamica inflazionistica (+13% l'indice dei prezzi sui mercati esteri per la



ta inflazionistica, che vede aumentare i risultati di tutti i distretti tra cui si distinguono con +25,5% il distretto delle Conserve di Nocera e con un +42,1% quello dell'Ortofrutta del Foggiano. Ottimi, anche in questo caso, i risultati per i comparti conserve dell'Alimentare di Parma (+23,9%) e dell'Alimentare napoletano (+9,6%).

FILIERA TRAINANTE

Più in generale, invece, la prima filiera per valori esportati è quella del vino con oltre 1,5 miliardi di euro nel primo trimestre 2023 (+5%) con il maggior contributo che viene dal distretto del Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene (+12,6%) e in seconda posizione dal distretto dei Vini delle Langhe Roero e Monferrato (+4,4%) che supera di 20 milioni il risultato dello stesso periodo del 2022.

La Germania si conferma il primo partner commerciale per i prodotti dei distretti agro-alimentari nel primo trimestre dell'anno, seguita da Stati Uniti e Francia.



Risultati lusinghieri. Il comparto conserve a Parma cresce del 23,9%

**Nei settori
più importanti
della zona
aumenti
oltre il 23%**

produzione di prodotti da forno e farinacei). L'Alimentare di Parma si è distinto con un +14,2%, a cui si sono aggiunte le ottime performance dell'Alimentare napoletano (+30,5%), nonché dell'Alimentare di Avellino (+19,7%) e del comparto pasta dell'Olio e pasta del barese (+22,8%). Rilevante anche il risultato del distretto

della Pasta di Fara (+38,4%), mentre il distretto dei Dolci di Alba e Cuneo ha confermato i livelli del primo trimestre del 2022 (+1,2%). Il maggior contributo allo sviluppo dei distretti agro-alimentari - si legge ancora nel report - lo si deve alla crescita dei distretti delle conserve (+19,8%), in relazione anche alla spin-



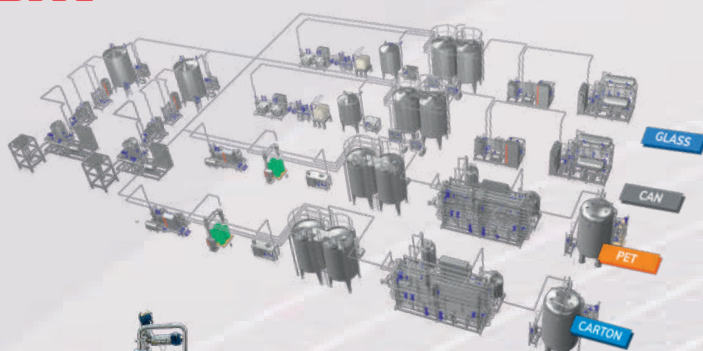
Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas



WATER TREATMENT & BEVERAGE PROCESSING TECHNOLOGY

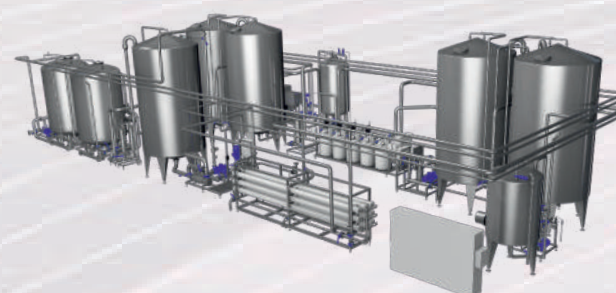
EASY.Room

BEVERAGE
PREPARATION



EASY.Water

WATER
TREATMENT



EASY.RM

CREATE YOUR
OWN WATER



EASY.Air-Box

AIR PURIFICATION
UNIT



- 1 PREFILTER
- 2 UV IRRADIATION
- 3 HEPA FILTER

A DUE S.p.A.
Via Filagni, 1/A 43044
Collecchio (Parma) Italy
Tel. +39 0521 545011
info@adue.it



CIBUS' TEC

PARMA - ITALY
24 - 27 OCTOBER 2023
STAND E013

www.adue.it

La Regione sostiene il settore agricolo Occhi puntati sulle aziende alluvionate

I FONDI COMPLESSIVI AMMONTANO A CIRCA 135 MILIONI DI EURO, GUARDANDO ANCHE ALL'INNOVAZIONE

A livello e internazionale l'Emilia Romagna è nota per essere una terra di eccellenze. Una zona in cui il settore primario riveste un ruolo cruciale: di conseguenza il settore agricolo deve essere pienamente sostenuto. Proprio quel-

lo che fa da sempre la Regione, la quale ha lanciato alcuni bandi destinati proprio alle imprese del comparto. Nello specifico, sono stati messi a disposizione circa 135 milioni di euro - sommando i fondi a quelli già disponibili in precedenza - destinati all'innovazione di prodotto, al sostegno al reddito e alla ripartenza post alluvione.

NEL DETTAGLIO

Le iniziative sono state proposte nell'ambito della programmazione europea, attraverso il bilancio regionale e il Pnrr (Piano nazionale

Biodiversità e tutela dell'ambiente sono tra i temi centrali

di ripresa e resilienza). I circa 135 milioni di euro per le aziende agricole puntano a rilanciare la competitività del settore, duramente colpito dai fenomeni atmosferici dei mesi scorsi. Si parla di 23,9 milioni di euro per lo Sviluppo rurale 2014-2022 e di 67,5 milioni per lo Sviluppo rurale 2023-2027. A queste somme si aggiungono quelle dell'organizzazione comune di mercato Vino e Apicoltura (6,5 milioni di euro), mentre altri 6,3 milioni derivano dal Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca, che si rivolge in particolare al settore ittico. Tra i fondi ci sono altri 30 milioni di euro a disposizione delle imprese agricole dell'Emilia Romagna, destinati a investimenti in mezzi e impiantistica per agricoltura di precisione e a basso consumo energetico. Spiccano inoltre i 58 milioni di euro destinati a favorire le attività d'impresa, l'occupazione dei giovani e delle donne, oltre alla tutela

dell'ambiente. Questi fondi si rivolgono anche alle specificità turistiche e culturali delle aree rurali dell'Emilia Romagna, senza dimenticare la biodiversità, gli investimenti produttivi, la mitigazione dei cambiamenti climatici, l'agriturismo e le reti commerciali, solo per citare qualche esempio.

Alle imprese alluvionate sono destinati 15 milioni, finalizzati al ripristino del potenziale produttivo danneggiato dalle calamità naturali e dai cambiamenti climatici. "Sono fondi che abbiamo reso disponibili tramite il piano di Sviluppo rurale 2014/2022 per il ripristino delle strutture produttive danneggiate - ha detto Alessio Mammi, assessore regionale ad Agricoltura, caccia e pesca -. Un aiuto a chi ha perso reddito e attività a cui va aggiunta una ricostruzione totale delle infrastrutture, con risarcimenti per chi ha avuto produzioni vegetali distrutte e quelle zootecniche danneggiate".



Sinonimo di eccellenza. Il comparto agricolo dell'Emilia Romagna dà lustro a tutto il territorio

LA FABBRICA DIGITALE È GIÀ REALTÀ
SCOPRILA A CIBUS TEC 2023

UNIONTEL È AL TUO FIANCO PER REALIZZARE I TUOI PROGETTI



DAL 1980 INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI

VIA BUFFOLARA 26 - PARMA
0521.292626 UNIONTEL@UNIONTEL.IT
WWW.UNIONTEL.IT





NON SOLO UN RACCOLTO

MA VICINANZA
ALLE ECCELLENZE
DEL TERRITORIO

Il nostro approccio fa leva su una piattaforma di **Supply Chain Finance integrata con gli ERP aziendali**, che consente ai clienti capofiliera di offrire ai propri fornitori il pagamento anticipato delle fatture, attraverso liquidità propria (Dynamic Discounting) o mediante un supporto creditizio della banca (Confirmig). Da oggi il Capofiliera può inoltre farsi **promotore della trasformazione sostenibile della propria filiera** grazie al servizio di **Scoring ESG**, fornito da **Cerved Rating Agency**.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. La piattaforma Dynamic Discounting è un servizio offerto da CA. Per il servizio di Confirmig si rimanda ai FI disponibili sul sito e in Filiale. I finanziamenti descritti non prevedono vincoli di destinazione d'utilizzo delle somme erogate dalla Banca, pertanto l'Impresa potrà richiederli anche per finalità che non sono in alcun modo correlate a principi e/o obiettivi ESG. Maggiori informazioni presso i Mercati di Impresa.