Cibus Tec roza el lleno con más de 1.300 expositores y ambición global

La feria de Parma refuerza su perfil internacional con compradores de África, vino, pasta e inteligencia artificial

jueves 18 de junio de 2026



Cibus Tec celebrará su 54ª edición en Parma del 27 al 30 de octubre con una previsión de más de 1.300 expositores y marcas, más de 40.000 metros cuadrados de superficie y la ocupación completa del recinto ferial. Koeln Parma Exhibitions presentó este

martes, 16 de junio, en Milán una edición que llega con el espacio expositivo cerca del lleno y con un ritmo de inscripciones superior al registrado en la misma fase de 2023.

La organización señala que las reservas avanzan tanto en número de empresas confirmadas como en metros ya contratados, lo que refleja una planificación más temprana por parte del sector. También prevé superar los 40.000 visitantes profesionales, con mayor peso del público internacional y una atención especial a compradores, responsables de decisión y operadores especializados de las principales cadenas alimentarias y de bebidas.

La presencia exterior volverá a ser uno de los ejes de la feria. La previsión es que más del 30% de los expositores y marcas procedan de fuera de Italia. A ello se suma el refuerzo del programa Top Buyers, impulsado con la colaboración de ICE Agency y el apoyo de la región de Emilia-Romaña, que llevará a Parma a más de 3.000 compradores internacionales cualificados.

Dentro de ese plan, Cibus Tec pondrá el foco en África con la incorporación de más de 100 nuevos compradores prioritarios procedentes de mercados con potencial para el desarrollo de tecnologías alimentarias. Esa línea forma parte del proyecto Cibus Tec for Africa, creado para favorecer alianzas empresariales y transferencia de conocimiento en mercados del África subsahariana para la tecnología alimentaria italiana.

Una de las novedades principales será el acuerdo con Federvini, la federación que agrupa a empresas italianas del vino, los espirituosos y el vinagre. La colaboración ampliará la presencia de la cadena de bebidas dentro del salón y dará más espacio al vino con un área específica en el pabellón 3, donde se reunirán proveedores de tecnología y soluciones para esta industria.

Ese acuerdo incluirá además una jornada monográfica sobre vino el 29 de octubre. Federvini y Cibus Tec reunirán a representantes institucionales, expertos y empresas para abordar asuntos como los acuerdos comerciales internacionales, la evolución del marco regulatorio europeo y las cuestiones ligadas a la sostenibilidad y a la posición del sector en el mercado.

El director de Federvini, Gabriele Castelli, afirma que Cibus Tec gana peso como escaparate para nuevas tecnologías aplicadas también al vino y añade que la colaboración nace con atención especial a la sostenibilidad y a los cambios legislativos recientes. Castelli añade que el taller servirá para reunir al mundo productor, a los fabricantes de maquinaria y a representantes institucionales.

La otra gran alianza anunciada para 2026 es la incorporación por primera vez en Parma del World Pasta Day, promovido por Unione Italiana Food y la International Pasta Organisation. El encuentro se celebrará dentro de Cibus Tec los días 27 y 28 de octubre en el pabellón 2 y reunirá a productores, empresas tecnológicas, asociaciones, instituciones, distribución y operadores especializados llegados de distintos países.

La organización vincula esa elección con el papel de Parma como referencia gastronómica italiana y como punto de encuentro entre industria, conocimiento e innovación. Para Cibus Tec, la coincidencia entre ambas citas permite unir el producto final con todo su ecosistema tecnológico, desde las materias primas hasta el procesado, el envasado y la distribución.

Los datos aportados por Unione Italiana Food sitúan a Italia como actor central en el negocio internacional de la pasta. El país exporta alrededor del 59% de su producción nacional y representa el 24% de la producción mundial. La patronal añade que uno de cada cuatro platos de pasta consumidos en el mundo y cerca de tres de cada cuatro en Europa se elaboran con pasta italiana.

Las cifras correspondientes a 2025 muestran, frente a 2024, un aumento del 0,8% en volumen producido y del 2,1% en volumen exportado. Al mismo tiempo se registró una bajada del 1,9% en valor de producción y del 1,2% en valor exportado. Unione Italiana Food atribuye esa evolución al ajuste natural del mercado tras las dinámicas excepcionales registradas en los años posteriores a la pandemia.

Cristiano Laurenza, director del área jurídica, económica e internacionalización de Unione Italiana Food y secretario general de IPO, sostiene que World Pasta Day se ha convertido en una cita icónica desde su creación en 1998. Añade que su celebración este año en Parma junto a Cibus Tec confirma la importancia de la innovación para un sector que, tanto en 2025 como en los primeros meses de 2026, mantiene buena

acogida en los mercados internacionales pese a las tensiones comerciales.

Laurenza subraya además que junto a la pasta tradicional de trigo duro ganan presencia otras categorías como la integral, las elaboradas con cereales o legumbres y las variedades sin gluten o adaptadas a necesidades nutricionales concretas.

La feria incorporará también dos áreas temáticas nuevas: “Bakery? Yes, we tec!” y “Beverage? Yes, we tec!”. Ambas estarán dedicadas a tecnologías para productos horneados y para bebidas, con soluciones que cubrirán todo el proceso productivo desde el tratamiento de materias primas hasta el empaquetado y las operaciones finales de línea.

Entre los espacios previstos figura también Demo Factory, con demostraciones en directo de tres líneas automatizadas completas ya confirmadas para panadería, lácteos y platos preparados. La organización recuerda que Cibus Tec fue pionera en este formato dentro del sector al introducirlo en 2011 para mostrar maquinaria y líneas completas funcionando durante la feria.

El programa incluirá además una Startup Area organizada con Le Village by Crédit Agricole e ITA-ICE para reunir proyectos empresariales orientados a la innovación alimentaria; una Talent Academy desarrollada con Cisita Parma para acercar formación e industria; y el concurso Food Future Challenge dirigido a estudiantes de educación secundaria superior sobre innovación, creatividad y sostenibilidad aplicada al procesado alimentario, al packaging alimentario y al sector beverage.

Otra cita prevista será la conferencia “Food 5.0: From AI to Automation, for Safe and Competitive Production”, organizada por SPS Italia para el 30 de octubre. El encuentro abordará inteligencia artificial, automatización industrial, digitalización de procesos y aprovechamiento del dato aplicados a la producción alimentaria.

El presidente de Koeln Parma Exhibitions y consejero delegado de Koelnmesse Italia, Thomas Rosolia, sostiene que la aportación del grupo ferial alemán actúa como acelerador estratégico para el crecimiento internacional del certamen. Rosolia vincula esa capacidad a su experiencia en tecnología alimentaria y a su red exterior construida también mediante ferias como Anuga FoodTec.

Por su parte, Antonio Cellie, consejero delegado de Koeln Parma Exhibitions y Fiere di Parma, afirma que Cibus Tec es el único evento capaz de reunir en un mismo lugar todas las cadenas tecnológicas e innovadoras vinculadas a la industria alimentaria y de bebidas. Cellie sostiene que esa amplitud permite seguir toda la cadena productiva desde los lácteos o las conservas hasta el vino o la cerveza.

Cibus Tec coincidirá además con la segunda edición de Labotec, salón dedicado a innovación y tecnologías analíticas para laboratorio que se celebrará también en Parma los días 27 y 28 de octubre. La entrada será gratuita para ambos eventos previa inscripción obligatoria.

Labotec prevé reunir a más de 200 empresas y marcas. La organización informa además de un aumento del 20% en visitantes preinscritos respecto al mismo momento del ciclo anterior. El salón está orientado a sectores como seguridad alimentaria, investigación farmacéutica, control de calidad o análisis ambiental.

Fabio Bettio, director de Labotec, afirma que el proyecto nació con la idea de concentrar en una sola plataforma al mundo del laboratorio, la investigación y el análisis. A su juicio, la respuesta obtenida desde la primera edición confirma que existía demanda para un encuentro especializado capaz de conectar innovación tecnológica, investigación científica y actividad empresarial.

Entre las novedades figurará una Demo Area desarrollada junto a LabWorld.it con un laboratorio reconstruido dentro del recinto ferial para realizar demostraciones prácticas y simulaciones operativas con instrumentos reales. También volverán LabWorld Arena y Science Area como espacios dedicados a avances tecnológicos e interacción entre investigación e industria.

Labotec mantendrá asimismo una Talent Academy junto a Cisita Parma para favorecer el contacto entre centros educativos, entidades formativas y empresas. La oferta abarcará tecnologías analíticas, control y monitorización, automatización, preparación de muestras, microscopía o espectrometría aplicadas a industrias como alimentación y bebidas, química y petroquímica, farmacia y veterinaria, cosmética, biotecnología o diagnóstico.

La organización ha confirmado ya como patrocinadores platino para Labotec a Ghiaroni & C. S.r.l., Giorgio Bormac Srl y Anton Paar.