

## **L'eccellenza dell'High-tech italiana nella costruzione di macchine per la trasformazione agroalimentare è "Made in Campania".**

È proprio la Campania una delle regioni italiane che maggiormente esprime un know-how unico nella lavorazione e trasformazione del pomodoro; nella filiera Lattiero Casearia e nella lavorazione e conservazione di ortaggi e frutta.

Un vero primato mai veramente valorizzato e sostenuto, che conta su centinaia di piccole e medie imprese e migliaia di addetti. Un patrimonio manifatturiero tutto campano che vanta un tasso di esportazione che evidenzia numeri estremamente lusinghieri.

I pionieri della meccanica di precisione affondano radici storiche in Campania, dove, prima nella lavorazione del pomodoro e poi nel comparto Lattiero Caseario, hanno trovato fertili radici per le proprie imprese.

La parte del leone ovviamente la fa l'acciaio ed i suoi innumerevoli derivati, sia nella trasformazione della materia prima che nel confezionamento del prodotto finito.

È all'insegna di queste eccellenze che dal 16 al 18 ottobre 2015 inaugura la X edizione del Salone Industria Casearia – Biennale delle Tecnologie Lattiero Casearie e Conserviere nella nuova ed innovativa Location del Centro Espositivo A1Expo di Pastorano (ce), immediatamente a ridosso dell'Uscita Capua dell'Autostrada del Sole.

Oltre un centinaio di piccole e medie imprese provenienti dall'intero territorio nazionale hanno deciso di sostenere anche per l'edizione 2015 il SIC e saranno gli attori fondamentali in questo evento tutto business to business interamente focalizzato nel sostenere e promuovere gli scambi commerciali tra l'offerta innovativa e sempre più tecnologica dei produttori di macchine ed attrezzature e la domanda delle migliaia di aziende casearie del mezzogiorno sempre alla ricerca di nuove soluzioni a sostegno ed ottimizzazione dei cicli produttivi.

Il giusto mix tra artigianalità, tradizione e tecnologia innovativa è il vero segreto del successo di quei marchi che hanno fatto della mozzarella, ed in particolare della mozzarella di bufala campana, una bandiera italiana nel mondo, così come il variegato ventaglio di produzioni conserviere.

Da Venerdì 16 a domenica 18 ottobre il Salone Industria Casearia e Conserviera accoglierà il mondo imprenditoriale, agricolo e zootecnico dedito alla lavorazione della pasta filata e della trasformazione alimentare, un appuntamento indispensabile per capire le tendenze di un mercato in costante crescita, che ha imparato a proprie spese a difendersi dalle continue imitazioni.

### ***Organizzazione:***

I.Com Advertising sas - tel. 0828/1993687 - fax 0828/851588 - [info@saloneindustriacaseria.it](mailto:info@saloneindustriacaseria.it)