Fiera Milano
17-20 NOV. 2026
BEVER TECH
A BRAND OF IPACK-IMA

Organized by

Comunicato stampa

BERVETECH/SIMEI: DISSETARE NON BASTA PIÙ, LA CARICA DI LIQUID FOOD, BEVANDE FUNZIONALI E DEALCOLATI

CONSUMI IN CRESCITA ANNUA VICINA AL 10% FINO AL 2030

(Milano, 19 novembre 2026). Un mercato sempre più liquido, perché lo è anche il consumatore. Dai succhi di frutta (e di verdura) alle bevande funzionali, dal sidro al vino alcohol-free, il beverage offre sempre più occasioni di consumo, e sono queste a determinare una domanda sempre più segmentata. È il quadro emerso ieri a Bevertech (che si tiene fino a domani, 20/11, a Fiera Milano Rho assieme a Simei) durante il convegno "Il futuro è liquido: consumatori, mercati e tecnologie dentro la nuova era del liquid food", moderato dal direttore de Il Corriere Vinicolo Fabio Ciarla, che ha messo a confronto trend e prospettive di crescita delle diverse filiere. Con i succhi di frutta e vegetali in crescita media annua (Cagr) dell'8,5% a valore negli ultimi cinque anni, le bevande funzionali verso il raddoppio nei prossimi sette anni (da 165 a 316 miliardi di dollari), ma anche la nicchia dei vini zero alcol con un Cagr intorno a +11% nei prossimi cinque anni, si delinea uno scenario in cui la crescita del fatturato supera spesso quella quantitativa, e la capacità di intercettare nuovi bisogni diventa determinante per la competitività delle imprese. A fare da minimo comune denominatore al cambio di paradigma nelle abitudini dei consumatori, la parola "funzionalità".

"Dissetare non basta più – ha spiegato **Cinzia Menchise**, direttore delle aree "Integratori e Salute" e "Nutrizione Specializzata" di Unione Italiana Food –. E se è vero che il gusto rimane fondamentale, oggi il consumatore davanti allo scaffale si chiede: che cosa può darmi questa bevanda? È la funzione a orientare sempre più le scelte". "Si cercano bevande che rispondano a bisogni specifici, lo vediamo anche dalla transizione verso formati sempre più *on the go*" – ha detto **Aintzane Esturo**, technical director dell'International Fruit and Vegetable Juice Association (IFU) – ". Anche i succhi di frutta si stanno svincolando dalla colazione per conquistare nuove abitudini e rituali, abbracciando trend salutistici e dando sempre più importanza alla sostenibilità". Uno tra tutti, il caso – presentato dal vicepresidente del World Processing Tomato Council (WPTC), **Antonio Casana** – del Giappone, dove il succo di pomodoro è stato valorizzato come bevanda funzionale attraverso prodotti associati al GABA (l'acido gamma-amminobutirrico, con proprietà rilassanti), con un raddoppio del consumo e del fatturato del segmento nell'arco di sei anni.

Per il responsabile dell'Osservatorio del vino di Unione italiana vini (Uiv), **Carlo Flamini**: "Anche nel vino dobbiamo smettere di parlare di prodotto e far capire a cosa serve il nostro prodotto. Se non lavoriamo su questa consapevolezza diventa impossibile intercettare i contesti e le occasioni che ci consentono di allargare la base dei consumatori. E questo vale per i Nolo ma soprattutto per il vino tradizionale".

"Se negli ultimi trent'anni è stato il prodotto ad adattarsi alla tecnologia, oggi è la tecnologia a dover inseguire l'evoluzione della domanda", ha detto **Luciano Sottile**, presidente del Comitato Tecnico Scientifico di Ipack Ima. Un approccio che – nella visione di **Aymeric Lemarchand**, consulente specializzato in sidro e bevande a base di mela e fondatore di Poum! - richiede maggiore creatività e disponibilità a superare anche alcuni vincoli culturali e normativi. Un'apertura al cambiamento, nelle parole del chief investment officer di Ce.Vi.V, **Gianni Tadiotto**. Ma non solo, questa trasformazione – spiega **Giovanni Mazzon** (Engineering e R&D manager di Omnia Technologies) - comporta anche nuove sfide industriali, dalla stabilità dei prodotti alla shelf life, così come nel packaging e in termini di sostenibilità.

Segreteria Organizzativa
S.S. del Sempione 28 - 20017 Rho (MI)
Tel. +39 02 72222825/26/28
info@bevertech.it - www.bevertech.it
P. IVA 09243350965

*Organizzata da Unione Italiana Vini, **Simei** è un Salone internazionale biennale e rappresenta l'appuntamento di riferimento nell'ambito della tecnologia applicata alla filiera vitivinicola e all'industria beverage in tutte le sue fasi, con focus su vino, liquid food, olio, birra e spiriti. L'edizione 2026 marca il debutto di **Bevertech**, il nuovo progetto dedicato al mondo del Liquid Food & Beverage realizzato in collaborazione con Ipack Ima. A questo si aggiungono partnership che ampliano ulteriormente il perimetro della manifestazione: quella con il **Consorzio Birra Italiana**, con il debutto del Concorso Birra Italiana e uno spazio dedicato al luppolo made in Italy; la collaborazione con l'**Oleoteca di Olio Officina** per l'olio; il ritorno di **Distillo**, dedicato alle attrezzature per le micro-distillerie, e di **Enovitis Business**, il salone internazionale delle tecniche per la viticoltura.*

Ufficio stampa Simei e Bevertech: Ispropress
Simone Velasco (327.9131676 – simovela@ispropress.it)
Marta De Carli (393.4554270 – press@ispropress.it)

