

NUMERO 1
SETTIMANA 39
21 - 27 SETTEMBRE 2026

NEWSFOOD7

7 NOTIZIE PER CAPIRE LA SETTIMANA

IL SETTIMANALE
DI APPROFONDIMENTO
SU CIBO, ECONOMIA
E SOCIETÀ

AGROALIMENTARE • VINO • RISTORAZIONE • TURISMO • ECONOMIA • SALUTE • AMBIENTE

I fatti che contano.

Una selezione ragionata di notizie, numeri e tendenze per capire come cambia la società e quali effetti ha su imprese, territori e consumatori.

*Più visione
per alimentare
il futuro.*



Cibo, persone, territori.
Un'unica storia.

newsfood.com
NUTRIMENTO & nutRIMENTO

Conoscere oggi per alimentare il futuro.

1 — SPRECO ALIMENTARE

13,5 miliardi di euro finiscono nella spazzatura

In Italia lo spreco alimentare lungo la filiera vale **oltre 13,5 miliardi di euro** e supera i **5 milioni di tonnellate di cibo**. Più della metà del valore economico, circa 7,3 miliardi, si concentra nelle case. Lo spreco domestico medio è di 554 grammi pro capite alla settimana, ancora lontano dall'obiettivo ONU per il 2030.

Perché conta — Lo spreco non è soltanto un problema etico o ambientale: è denaro, energia, acqua, lavoro e terra utilizzati per produrre alimenti che non verranno mangiati. Una parte consistente del problema si trova proprio dove ciascuno può intervenire: frigorifero, dispensa e spesa familiare.

[Fonte: ANSA - Spreco alimentare in Italia](#)

2 — EUROPA & AGRICOLTURA

Per il 95% degli europei l'agricoltura è strategica per il futuro

Il nuovo Eurobarometro della Commissione europea indica che **il 95% degli intervistati considera agricoltura e aree rurali importanti per il futuro dell'Unione**, mentre il 93% ritiene importante garantire in ogni momento una disponibilità stabile di cibo. L'indagine ha coinvolto 26.456 cittadini nei 27 Paesi UE.

Perché conta — Dopo anni nei quali l'agricoltura è stata spesso trattata soprattutto come capitolo di spesa o problema ambientale, guerre, clima, energia e instabilità commerciale stanno riportando al centro una parola quasi dimenticata: **sicurezza alimentare**.

[Fonte: Commissione europea - Eurobarometro agricoltura e PAC](#)

3 — TERRA MADRE

Biodiversità: il cibo non nasce sullo scaffale

Terra Madre Salone del Gusto ha riportato Torino al centro del dibattito mondiale sul cibo dal 24 al 27 settembre. L'edizione 2026 ha scelto come filo conduttore **"Biodiversity - Be Diversity"**. All'inaugurazione Sergio Mattarella ha definito la biodiversità una "sfida cruciale per il futuro", richiamando clima, desertificazione e omologazione delle colture.

Perché conta — La biodiversità non è un concetto da convegno. Significa semi, razze, territori, agricoltori, paesaggi e capacità dei sistemi alimentari di resistere ai cambiamenti.

[Fonte: Terra Madre Salone del Gusto 2026](#)

4 — GREEN CLAIM

Da oggi nuove regole contro il greenwashing

Dal **27 settembre 2026** trovano applicazione le disposizioni con cui l'Italia ha recepito la direttiva europea 2024/825 sulla responsabilizzazione dei consumatori nella transizione verde. La normativa rafforza la tutela dalle pratiche commerciali sleali e dalle informazioni ambientali fuorvianti.

Perché conta — Parole come “verde”, “sostenibile”, “amico dell'ambiente” o “ecologico” non possono essere utilizzate con leggerezza. Anche per agroalimentare, packaging, ristorazione e distribuzione la sostenibilità entra sempre più nel terreno delle **affermazioni da poter dimostrare**.

Fonte: [EUR-Lex - Direttiva UE 2024/825](#)

5 — ZOOTECNIA

Dagli animali arriva un terzo delle proteine mondiali

Un nuovo studio FAO indica che i sistemi di produzione animale, compreso l'avicolo, forniscono **circa un terzo dell'apporto proteico mondiale**. Il peso varia enormemente tra le diverse aree del pianeta. Solo una quota minoritaria di carne, latte e uova è scambiata a livello internazionale: gran parte della funzione alimentare resta legata ai mercati nazionali e locali.

Perché conta — Il futuro della zootecnia non può essere ridotto al confronto “carne sì-carne no”. Sicurezza alimentare, nutrizione, reddito agricolo, benessere animale, uso del suolo ed emissioni devono essere valutati insieme.

Fonte: [FAO - Livestock, food security and sustainability](#)

6 — ALLEVAMENTI

Dermatite bovina: quando la sicurezza sanitaria presenta il conto

Centinaia di allevatori hanno manifestato il 25 settembre a Olbia contro il protrarsi delle restrizioni alla movimentazione dei bovini introdotte per la dermatite nodulare bovina. La Regione Sardegna sostiene che il quadro epidemiologico sia profondamente cambiato rispetto all'emergenza del 2025 e chiede una revisione progressiva delle limitazioni.

Perché conta — È un caso esemplare del difficile equilibrio tra due esigenze entrambe legittime: impedire la diffusione delle malattie animali e permettere alle aziende di lavorare. Le misure di biosicurezza proteggono le filiere, ma quando durano a lungo possono trasformarsi in costi pesanti.

Fonte: [Regione Sardegna - Dermatite nodulare bovina](#)

7 — VINO & TERRITORIO

Il vino non finisce nella bottiglia: arriva il decreto sull'enoturismo

Il MASAF ha firmato il decreto con le disposizioni nazionali per la **promozione del turismo enologico nelle regioni di produzione**, nell'ambito dell'intervento settoriale vitivinicolo della PAC. Potranno essere sostenute manifestazioni, incontri, visite e iniziative di valorizzazione territoriale.

Perché conta — Il valore economico di una bottiglia non si ferma più al vino. Cantine, vigneti, paesaggio, ristorazione, ospitalità e cultura locale possono diventare parti della stessa economia territoriale: **meno commodity, più territorio**.

Fonte: [MASAF - Promozione del turismo enologico](#)

IL PUNTO DI NEWSFOOD7

Il valore del cibo non si misura soltanto alla cassa

Queste sette notizie sembrano raccontare mondi diversi. In realtà parlano della stessa cosa: **quanto vale davvero il cibo**. Vale 13,5 miliardi quando lo buttiamo. Vale sicurezza quando l'Europa torna a preoccuparsi di avere abbastanza alimenti disponibili. Vale biodiversità quando una varietà, una razza o un territorio rischiano di scomparire. Vale credibilità quando un'impresa scrive "sostenibile" sull'etichetta. Vale proteine e nutrizione quando parliamo di allevamenti. Vale reddito quando una restrizione sanitaria blocca un'azienda. E vale territorio quando una bottiglia di vino diventa occasione per conoscere un luogo.

Forse è proprio questa la lezione della settimana: **il prezzo è quello che paghiamo. Il valore è tutto ciò che c'è dietro.**

NOTA DEL DIRETTORE · DA TERRA MADRE

Girando tra gli stand di Terra Madre, una delle presenze che mi ha fatto più piacere incontrare è stata quella della **Calabria**, e in particolare della **Locride**. Un territorio troppo spesso raccontato attraverso i suoi problemi e troppo poco attraverso ciò che sa produrre, conservare e tramandare. Qui il cibo diventa racconto del territorio: piccoli produttori, tradizioni agricole, prodotti identitari, sapori ancora legati alla terra da cui provengono. La Locride, stretta tra Ionio e Aspromonte, possiede un patrimonio agroalimentare e umano che meriterebbe maggiore attenzione anche come strumento di sviluppo, turismo e occupazione. Non folklore da esibire, ma **economia reale da sostenere e far conoscere**.

Terra Madre resta una immensa vetrina di prodotti, culture ed etnie provenienti da tutto il mondo. Ma quest'anno, inevitabilmente, si avverte un'assenza. **Manca il perno attorno al quale tutto questo è nato e cresciuto: Carlin Petrini**. Gli stand ci sono, i produttori ci sono, le comunità sono arrivate da ogni parte del mondo. Terra Madre continua il suo cammino, come è giusto che sia. Ma per chi ha seguito questa storia per tanti anni, **la mancanza di Carlin si sente**.

Giuseppe Danielli · Direttore responsabile Newsfood.com

AGENDA · PROSSIMA SETTIMANA

SETTIMANA 40 · 28 SET - 4 OTT 2026

29 SET	GIORNATA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE FAO/UNEP · perdite, sprechi e sistemi agroalimentari sostenibili
29 SET	ZERO WASTE DAY Torino · filiere alimentari, eccedenze ed economia circolare
1 OTT	INTERNATIONAL COFFEE DAY Filiere del caffè · produttori, consumi e sostenibilità
2-4 OTT	VIWINE FESTIVAL Vicenza · vino, produttori e territori
2-4 OTT	FESTA DEL PANE Savigliano · cultura e filiera di uno degli alimenti simbolo

VUOI RICEVERE NEWSFOOD7 O SEGNALARCI UNA NOTIZIA?

Inquadra il QR code oppure clicca sul link e scrivi alla redazione.

[APRI CONTATTA LA REDAZIONE](#)

