

NUMERO 5

SETTIMANA 43

19 - 25 OTTOBRE 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 — OSPITALITÀ

Hotel Bolzano compie 50 anni: l'ospitalità guarda a persone e innovazione

Dal 19 al 22 ottobre si è svolta a Bolzano la cinquantesima edizione di Hotel, la fiera dedicata a hotellerie e gastronomia. Oltre 400 espositori hanno presentato soluzioni che vanno dal recupero energetico nelle cucine agli assistenti digitali per l'accoglienza. Il programma si è articolato attorno a persone, innovazione, food & drink e architettura.

Perché conta — Per alberghi e ristoranti la sostenibilità non è uno slogan: significa investimenti, formazione, risparmio energetico e qualità del servizio.

Fonte: Fiera Bolzano - comunicato ufficiale — <https://www.fierabolzano.it/it/hotel/press/hotel-presentata-alla-stampa-locale>

2 — TURISMO & TERRITORI

Alto Adige, settembre in crescita: oltre 4,2 milioni di presenze

L'istituto provinciale di statistica ASTAT ha diffuso il 20 ottobre i dati provvisori di settembre 2026: 1.039.210 arrivi (+11,2% su settembre 2025) e 4.207.526 presenze (+8,4%). La permanenza media scende da 4,2 a 4,0 giorni. La Germania rappresenta il 56,5% delle presenze, l'Italia il 14,6%.

Perché conta — Più presenze non equivalgono automaticamente a più redditività: personale, costi, stagionalità e durata dei soggiorni incidono sui bilanci delle imprese.

Fonte: ASTAT - Turismo, settembre 2026 — <https://astat.provinz.bz.it/it/pubblicazioni/turismo-settembre-2026>

3 — DONNE & AGRICOLTURA

Un'azienda agricola su tre è guidata da una donna

Il CREA ha presentato il primo Atlante delle donne nel settore primario: 355.762 aziende agricole, pari al 31,4% del totale nazionale, sono condotte da donne. Nel Mezzogiorno la quota raggiunge il 35,9%. Il rapporto segnala competenze e diversificazione in crescita, ma anche persistenti divari di reddito e occupazione. Il CREA ha rilanciato il lavoro il 20 ottobre.

Perché conta — Riconoscere il ruolo delle imprenditrici non basta: accesso al credito, ricambio generazionale e remunerazione restano questioni decisive.

Fonte: CREA - Atlante delle donne nel settore primario —

<https://www.crea.gov.it/en/web/guest/-/giornata-internazionale-donne-rurali-il-crea-pubblica-il-primo-atlante-delle-donne-in-agricoltura>

4 — EXPORT AGROALIMENTARE

Al SIAL di Parigi l'Italia porta il peso del suo agroalimentare

All'inaugurazione del Padiglione Italiano al SIAL di Parigi, il 19 ottobre, il presidente ICE Matteo Zoppas ha indicato in 72 miliardi di euro il contributo dell'agroalimentare all'export italiano. Alla manifestazione erano presenti, secondo ICE, circa 700 imprese italiane, di cui 218 accompagnate direttamente dall'Agenzia.

Perché conta — La presenza sui mercati esteri richiede molto più della reputazione del Made in Italy: servono distribuzione, capacità commerciale e strumenti per affrontare dazi e concorrenza.

Fonte: ANSA - dichiarazioni ICE al SIAL, 19 ottobre — https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/fiere_eventi/2026/10/18/zoppas-ice-al-sial-di-parigi-lagroalimentare-vale-72-miliardi_8c07060e-f817-4b79-8371-79fba6b05dd7.html

5 — PASTA & RISTORAZIONE

World Pasta Day, il 25 ottobre celebra una filiera simbolo dell'Italia

La Giornata mondiale della pasta, celebrata il 25 ottobre, richiama l'attenzione su un alimento che unisce agricoltura, industria, ristorazione e tradizioni regionali. Anche le cucine professionali stanno investendo in tecnologie che aiutano a organizzare ripieni, salse, cotture e servizio, senza sostituire la competenza di chi lavora.

Perché conta — Il valore della pasta non è soltanto culturale: qualità della materia prima, costi energetici e organizzazione produttiva determinano la competitività della filiera.

Fonte: Newsfood - World Pasta Day e RATIONAL, 23 ottobre — <https://newsfood.com/rational-ivario-pro-giornata-mondiale-pasta-2026/>

6 — RICERCA & FOOD TECH

Università di Parma e Tecnopolo portano la ricerca a Cibus Tec

Il 19 ottobre l'Università di Parma ha annunciato la partecipazione a Cibus Tec, dal 27 al 30 ottobre, con il format «Tasting Innovation». Tra i temi: sicurezza dei processi alimentari, packaging sostenibile, sensoristica, automazione, economia circolare e tecnologie digitali. Lo stand universitario sarà nel padiglione 2, A19.

Perché conta — L'innovazione diventa utile quando laboratori e imprese riescono a trasformare i risultati della ricerca in processi affidabili e sostenibili.

Fonte: Università di Parma - comunicazione del 19 ottobre — <https://www.unipr.it/notizie/27-30-ottobre-luniversita-di-parma-e-il-tecnopolo-cibus-tec-2026>

7 — AGRICOLTURA & INTELLIGENZA ARTIFICIALE

AGRI AI, il CREA avvia il confronto tra ricerca, dati e agricoltura

Il CREA ha rilanciato il 19 ottobre l'iniziativa AGRI AI, dedicata al collegamento tra ricerca scientifica, banche dati e intelligenza artificiale per il comparto agricolo. L'obiettivo dichiarato è favorire il confronto con istituzioni e università e costruire strumenti utili alle imprese. Non si tratta ancora di risultati misurati sul campo.

Perché conta — Le tecnologie digitali valgono se migliorano decisioni, rese e sostenibilità delle aziende, anche quelle più piccole. La verifica va fatta sui risultati, non sugli annunci.

Fonte: CREA - rassegna stampa del 19 ottobre — <https://www.crea.gov.it/rassegna-stampa>

IL PUNTO DI NEWSFOOD7

Innovare sì, ma per chi?

Hotel parla di persone e tecnologie. Il turismo cresce, ma i soggiorni si accorciano. Le donne guidano quasi un terzo delle aziende agricole, mentre l'export cerca nuovi mercati. La pasta racconta la forza della tradizione e la ricerca prova a costruire l'industria alimentare di domani. In mezzo c'è l'intelligenza artificiale, promettente ma ancora tutta da misurare. La domanda è semplice: chi raccoglierà davvero i benefici di questa trasformazione?

Giuseppe Danielli — Direttore responsabile Newsfood.com

AGENDA 26 OTTOBRE - 1° NOVEMBRE

26 ottobre — Roma: incontro CREA «Progetti multi-attore: dall'idea all'azione».

<https://www.crea.gov.it/web/politiche-e-bioeconomia>

27-28 ottobre — Roma: convegno CREA sui distretti biologici, evoluzione e prospettive.

<https://www.crea.gov.it/web/politiche-e-bioeconomia>

27-30 ottobre — Parma: Cibus Tec, tecnologie e innovazione per l'industria alimentare.

<https://www.cibustec.it/it/la-fiera/cibus-tec-2026/informazioni-general/>

27-30 ottobre — Parma: Università e Tecnopolo presentano «Tasting Innovation» a Cibus Tec.

<https://www.unipr.it/notizie/27-30-ottobre-luniversita-di-parma-e-il-tecnopolo-cibus-tec-2026>