NEWSFOOD7 | n. 9

Sette notizie per capire la settimana • 16–22 novembre 2026
Domenica 22 novembre 2026 | Newsfood.com – Nutrimento & nutriMENTE

NOTA DEL DIRETTORE – Un prodotto famoso non garantisce automaticamente prosperità al territorio. Una tecnologia innovativa non è necessariamente accessibile alle piccole imprese. E un grande evento non produce benefici duraturi per il solo fatto di richiamare pubblico. Quanto valore rimane concretamente alle comunità e alle aziende che lo generano?

1. Fattore Comune 2026: il valore dei territori

Il 20 novembre a Sori e Recco, la nona edizione di Fattore Comune ha riunito denominazioni DOP e IGP italiane. Il progetto, promosso dal Consorzio della Focaccia di Recco col formaggio IGP, mostra come un prodotto possa diventare ambasciatore del luogo d'origine. Ma la vera sfida è trasformare notorietà e tutela in turismo, occupazione e reddito per le imprese locali. La Focaccia di Recco IGP può essere prodotta nei quattro comuni di Recco, Camogli, Sori e Avegno.

Fonte e approfondimenti: newsfood.com

2. SIMEI 2026: innovazione e vino

Dal 17 al 20 novembre, Fiera Milano Rho ha ospitato la 31ª edizione di SIMEI. Secondo Unione Italiana Vini, 489 marchi di 25 Paesi e oltre 60 appuntamenti hanno animato il programma. Intelligenza artificiale, automazione, sostenibilità, mercati e consumi emergenti pongono una domanda concreta: come aiutare anche le piccole cantine a sostenere gli investimenti tecnologici?

Fonte e approfondimenti: unioneitalianavini.it

3. World Business Forum: IA e leadership

Il 18 e 19 novembre l'Allianz MiCo di Milano ha ospitato il World Business Forum 2026, dedicato al tema "Transcend". Tra i temi: strategia, creatività, talento, intelligenza artificiale e capacità di guidare il cambiamento. Anche per ristorazione, turismo e agroalimentare l'IA offre opportunità, purché accompagnata da formazione, obiettivi concreti e attenzione al capitale umano.

Fonte e approfondimenti: kpmg.com

4. Vignaioli indipendenti: quanto costa restare piccoli?

Dal 21 al 23 novembre, BolognaFiere ospita il Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti FIVI. L'incontro diretto con il pubblico valorizza aziende e territori, ma i piccoli produttori devono confrontarsi con costi, burocrazia e distribuzione. Collaborare su servizi e promozione può essere una risposta senza rinunciare all'identità.

Fonte e approfondimenti: bolognafiere.it

5. Bagna Cauda Day: una ricetta che fa viaggiare

Nei fine settimana 20–22 e 27–29 novembre, il Bagna Cauda Day coinvolge locali e appassionati della cucina piemontese. Una ricetta tradizionale diventa occasione di incontro e motivo di viaggio, contribuendo alla visibilità di ristoratori e territori. Un esempio di turismo enogastronomico costruito su un'identità riconoscibile.

Fonte e approfondimenti: bagnacaudaday.it

6. Torino e ATP Finals: oltre il tennis

Le Nitto ATP Finals portano a Torino pubblico e attenzione internazionale. Le iniziative collaterali offrono opportunità anche a ristoranti, alberghi e commercio. Per capire quanto rimane alla città dopo l'evento servono però dati attendibili sulle presenze, sulla spesa e sulla distribuzione delle ricadute economiche.

Fonte e approfondimenti: www.nittoatpfinals.com

7. Slow Beans: legumi, biodiversità e alimentazione

A Brescia, il 21 e 22 novembre, Slow Beans richiama l'attenzione sulle leguminose e sulle varietà locali. Fagioli, ceci e lenticchie uniscono tradizione gastronomica, diversificazione delle colture e alimentazione. La sfida è far conoscere queste produzioni e renderle accessibili a consumatori e ristorazione.

Fonte e approfondimenti: www.slowfood.com

AGENDA

23 novembre: ultima giornata del Mercato FIVI a Bologna. 27–29 novembre: secondo fine settimana del Bagna Cauda Day. Da seguire su Newsfood: Fattore Comune, piccole imprese, innovazione nel vino e IA applicata al food & wine.