

Il dialogo tra il cardinale Zuppi e Carlo Petrini alla Slow Wine Fair: il vino come responsabilità sociale e comunità di destino

23 Febbraio 2026

di Redazione



BOLOGNA – Un confronto intenso e partecipato quello che ha visto protagonisti il cardinale **Matteo Maria Zuppi**, presidente della Conferenza Episcopale Italiana, e **Carlo Petrini**, fondatore di Slow Food, in dialogo con giovani viticoltori e viticoltrici presenti a Slow Wine Fair, fino a domani, 24 febbraio, a BolognaFiere, in concomitanza con SanaFood.

L'incontro, ospitato nell'Arena Reale Mutua, si è inserito a pieno nel tema chiave di questa quinta edizione: quanto il vino possa modificare il territorio, le persone, le relazioni, valorizzando tutto ciò che è fuori dal bicchiere. Perché il vino non è soltanto qualità organolettica, ma è cultura, lavoro, giustizia sociale e responsabilità individuale e collettiva.

“È fondamentale parlare ai giovani che oggi producono vino – ha sottolineato Carlo Petrini –. Questa nuova generazione deve assumersi responsabilità che un tempo non erano condivise. Il vino non è più solo una bevanda: è diventato elemento identitario, punta di diamante del sistema alimentare, portatore di una dimensione culturale nuova”.

Petrini ha richiamato il passaggio storico dalla falsa certezza dell’era industriale – quella dell’infinità delle risorse – alla consapevolezza attuale della loro finitezza, nel tempo della transizione ecologica. “Se non cambiamo abitudini e pensiero, il rischio è concreto. Il sistema alimentare è tra i primi responsabili dello sconvolgimento ambientale: il 30% del cibo viene sprecato mentre milioni di persone soffrono la fame”.

Per Petrini la crescita senza limiti e la concentrazione esclusiva sul profitto conducono a un punto di non ritorno. Occorre invece fondare la produzione su due pilastri: beni comuni e beni di relazione. “Non è possibile concentrare la qualità del vino solo sull’aspetto organolettico. Senza una componente di responsabilità sociale, questo sistema è destinato a scomparire”.

Petrini ha richiamato anche le condizioni di lavoro che colpiscono lavoratori migranti in agricoltura e la necessità di percorsi di inclusione, citando il nuovo corso che verrà inserito nei percorsi didattici dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, con il fine di formare e accompagnare giovani nel settore enogastronomico, lavorando sull’inclusione lavorativa e sociale delle persone migranti. “La gastronomia è coscienza: significa superare il profitto come unico fine e aprirsi al bene comune” ha sottolineato.

Nel suo intervento, il cardinale Zuppi ha invitato a leggere la produzione vitivinicola dentro il tempo presente, segnato da conflitti e logiche di forza. “Spesso è il mercato a dettare le scelte. Ma dobbiamo dimostrare che il buono, pulito e giusto non è un’utopia: è l’unico modo per sopravvivere e garantire un futuro per tutte e tutti”.

Richiamando il tema della proprietà e del possesso, Zuppi ha messo in guardia dalla deriva individualistica: “Quando pensi di possedere, entri in una logica distruttiva. L’espressione “Meno è di più” ribadita nella Laudato Si’ di Papa Francesco significa liberarsi dal consumismo e dallo spreco”.

Per l’arcivescovo, il senso si ritrova ricostruendo comunità e relazioni, soprattutto nelle aree interne, spesso fragili, ma ricche di solidarietà. “Nelle piccole realtà c’è un’attenzione alla persona che nelle grandi dimensioni rischia di perdersi nei numeri. Per ritrovare il senso dei nostri giorni dobbiamo capire che siamo una comunità di destino”.

Le domande dei giovani vignaioli hanno dato nuovi spunti al dialogo, portando esperienze e

inquietudini diverse ma convergenti.

Dal Messico, **Fernanda Parra**, produttrice in Bassa California, ha chiesto come aiutare le nuove generazioni a considerare cibo e vino come cultura e responsabilità, e non solo come necessità, interrogandosi sull'impatto che ogni bottiglia può avere sulle persone e sulle comunità.

Dalle Langhe, **Michela Adriano** ha richiamato la memoria familiare del nonno, un tempo mezzadro, domandando quali strumenti concreti possano adottare anche le piccole aziende per integrare davvero l'attenzione al sociale nel proprio lavoro quotidiano.

Dalle Marche, a Cupramontana, il vignaiolo e insegnante **Edoardo Dottori**, ha posto una questione più ampia: come restituire senso alle nuove generazioni, spesso orientate a considerare il denaro come unico traguardo? Come recuperare quella cultura dell'accoglienza e del limite che un tempo si traduceva simbolicamente in "un posto in più a tavola"?

Nel rispondere, il cardinale Zuppi ha evidenziato come sia importante ricostruire il senso di comunità: "Quando domina l'io si perde il senso delle relazioni. Invece la comunità è pensarsi insieme. Nella cura della comunità, della casa in cui vive, c'è la possibilità di trovare il senso della vita. Quando comprendiamo di essere una comunità di destino, superiamo l'idolatria del possesso e del profitto, che è deformante e ci fa male".

Sulla stessa linea, Carlo Petrini ha invitato a vivere questa fase storica come un'opportunità di liberazione. "Siamo in un tempo di cambiamento che deve essere vissuto con gioia. Passare da una logica di competizione alla condivisione e alla cooperazione è una forma di libertà". La proposta concreta è quella di diventare 'co-produttori': non consumatori, ma cittadini consapevoli che sostengono con le proprie scelte chi privilegia pratiche giuste e sostenibili.

"La fraternità è condizione indispensabile per la giustizia e l'uguaglianza. Senza fraternità non c'è futuro. Ai giovani dico: portate avanti ciò che fate con orgoglio. E noi, come co-produttori, ci impegniamo a valorizzarlo".