

L'appello da Slow Wine Fair 2026: "Il vino è buono solo se giusto"

22 Febbraio 2026

di **Redazione**



BOLOGNA – A pochi giorni dal riavvio del tavolo anticaporalato al ministero del Lavoro (19 febbraio), l'osservatorio privilegiato della Slow Wine Fair, con le sue 1.100 aziende vitivinicole italiane e da 28 Paesi, focalizza l'attenzione sul tema del lavoro in vigna, soprattutto quello degli stranieri.

Perché se è vero che l'agricoltura – il settore vinicolo non fa eccezione – è oggetto di forme palesi di sfruttamento del lavoro, come il caporalato, o occulte, come avviene in alcune cooperative, non vanno dimenticati i molti esempi positivi che emergono da questo settore. Sono numerose le esperienze di chi il tema dell'eticità nel bicchiere se l'è posto come obiettivo, al di là del privilegio di bere un buon vino e dell'abbaglio del profitto: secondo Slow

Food il vino è buono se è anche giusto.

“Bere un buon vino non ha nulla a che fare con il nutrimento quotidiano, è piuttosto un’esperienza gastronomica, conviviale. Questa dimensione sociale e culturale fa sì che sia ancora più importante avere la certezza che quel vino non sia il frutto dello sfruttamento di ragazzi vulnerabili, perché soli e poveri in un paese straniero. Tra i filari delle vigne la maggioranza dei lavoratori è rappresentata da immigrati, e allora il vino può e deve diventare il veicolo per riconoscere e remunerare con equità il loro lavoro, le loro competenze, il loro contributo essenziale a una delle filiere più identitarie del nostro paese”, dice **Serena Milano**, direttrice generale di Slow Food Italia a margine del convegno “Il mondo in vigna, il giusto nel bicchiere”, il primo dei quattro convegni dell’Arena Reale Mutua che caratterizzano il programma di confronto e approfondimento di Slow Wine Fair a BolognaFiere sino al 24 febbraio. Un incontro che ha messo in luce storie ed esperienze interessanti.

Maria Cristina Galeasso, coordinatrice di Accademia della Vigna: “Siamo partiti dalla constatazione che vi fossero criticità rispetto al lavoro in vigna. Eravamo nel 2020. I lavoratori, spesso, non avevano un contratto e, spesso, non avevano un’adeguata retribuzione. Oggi è molto difficile trovare manodopera formata, ed è altresì molto difficile creare un legame solido tra aziende e lavoratori. La maggior parte dei lavoratori extracomunitari impiegati in vigna non ha le competenze necessarie. L’Accademia della vigna mescola quattro ingredienti chiave: lavoro etico, formazione, inclusione sociale e responsabilità sociale d’impresa. Creiamo un legame tra aziende e lavoratori (perlopiù di origine africana, oltre che dal Pakistan e dal Bangladesh), affinché essi possano approcciarsi al lavoro in vigna in un ambiente tutelato”.

Yunuel Ibarra e Irene De Barraicua, Lideres Campesinas: “Nel nostro lavoro, vogliamo tutelare principalmente le donne: valorizzando il loro ruolo in agricoltura per garantire loro retribuzioni eque. Cerchiamo di far capire l’importanza del lavoro del bracciante, molto ricercato e poco tutelato. Soggetti a facili licenziamenti, a retribuzioni non remunerative e, in questo periodo storico, in alcuni casi anche a deportazioni. Ci impegniamo a fare uscire i braccianti dall’ombra, e lo facciamo anche grazie ad “etichette etiche”, dove un QR code racconta le condizioni lavorative in cui un determinato vino è stato prodotto, se è stato prodotto in modo equo, se è stato ottenuto da uve coltivate in un ambiente sano. Il produttore per avere questa nostra etichetta deve rispettare una serie di vincoli: parità di genere, fare formazione e garantire condizioni di lavoro salubri. Perché in California dove operiamo spesso si lavora vicino a fumi di incendi o in zone dove si usano parecchi pesticidi”.

Yvan Sagnet, Cavaliere del Lavoro, presidente NOCap: «Quindici anni fa da studente del

Politecnico di Torino sono andato a lavorare in campagna, ma mi sono presto reso conto del sistema ingiusto e anomalo in cui ero finito. A Nardò l'economia ruotava intorno alla raccolta dei pomodori: è stata un'esperienza difficile, traumatizzante. Lavoravamo 14 ore al giorno, eravamo pagati a cottimo. Io guadagnavo appena 14 euro – lordi – al giorno: riempivo quattro cassoni, la paga per ogni cassone di 300 chilogrammi era di 3,50 euro. Il netto che mi rimaneva in tasca, tolti i soldi per il trasporto, mangiare e bere che davo ai caporali, era circa 4 euro. Da quell'esperienza ho scelto di scioperare, di ribellarmi, di fare della lotta a situazioni analoghe la mia ragione di vita. Il caporalato, in forme diverse, si può dire che sia diffuso in tutta Italia. Affianchiamo i lavoratori, li regolarizziamo, cerchiamo di inserirli nel mondo del lavoro, portandoli nel circuito del mercato legale. In pochi anni abbiamo regolarizzato oltre 5000 lavoratori quasi tutti provenienti dalle baraccopoli. Perché c'è bisogno di manodopera, ma il decreto flussi non sta funzionando e in Italia si calcola siano 500.000 i braccianti che lavorano in nero. Lavoriamo inoltre sul tema del prezzo giusto, portando avanti campagne di sensibilizzazione con i supermercati. Il bollino No Cap individua pratiche eque, un sistema di lavoro giusto, un'economia giusta e solidale”.

Boban Pesov, illustratore e viticoltore: “Insieme a mio padre e mio fratello nel 2008 abbiamo improvvisato: c'era un sistema di cooperative poco chiaro, al tempo, ma mio padre decise di fare a modo suo. Lui, da immigrato macedone, ha conosciuto la clandestinità e la ricerca di lavoro come uomo invisibile. Abbiamo iniziato l'avventura della cooperativa Arco del lavoro con 10 persone, oggi siamo fra le 100-120 persone. La cooperazione è sempre alla ricerca di una soluzione. Ai ragazzi del Bangladesh, del Pakistan e del Nordafrica che lavorano o hanno lavorato con noi cerchiamo di offrire sempre maggiori sicurezze, economiche e anche relazionali. Per noi la cosa più bella del mondo è investire sulle persone. Se investi sulle persone ne beneficia l'attività, e ne beneficia anche il vino che beviamo”.