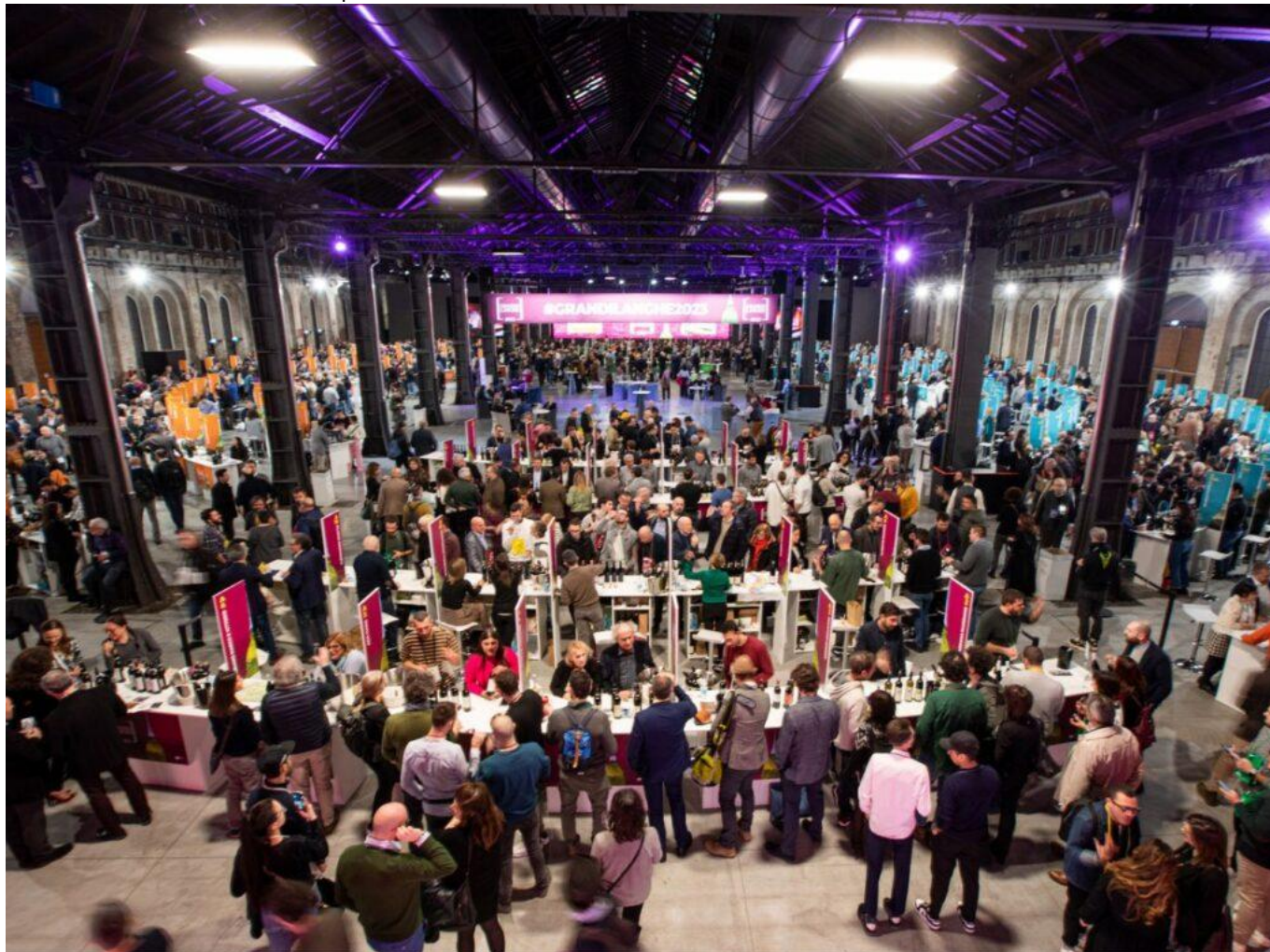


Grandi Langhe 2023: al centro i vini del territorio ma anche le condizioni dei lavoratori

scritto da Nicole Bernardi | 06/02/2023



La settima edizione della manifestazione dedicata ai vini di Langhe e Roero, svoltasi alle OGR di Torino il 30 e 31 gennaio, si è aperta con un momento di confronto sul ruolo e le condizioni della manodopera presente sul territorio

Grandi Langhe 2023 si è svolta nella Sala delle Fucine delle OGR di Torino lo scorso 30 e 31 gennaio. **Oltre 240 cantine** hanno presentato i loro prodotti di eccellenza a buyer e professionisti del settore. Una manifestazione che punta a essere un riferimento per i territori di Langhe e Roero, nonché un'occasione di confronto e discussione anche su temi sociali.

Grandi Langhe...e grande Roero: due territori amici e uniti per crescere

Non sfugge a qualcuno l'assenza del termine "Roero" nel titolo della manifestazione, territorio dal grandissimo carattere e potenziale. Nonostante questo, a Grandi Langhe 2023, tra i produttori si è respirata una bella voglia di collaborare e farsi conoscere reciprocamente, come ha ben sottolineato il giovane vignaiolo **Adriano Moretti**, di Cantina Bajaj a Monteu Roero (CN).

«Innanzitutto il Roero per me è casa. Dopo averla cercata in giro per il mondo ho scoperto che il paradiso ce l'avevo proprio sotto i piedi. Cos'ha di particolare il Roero? Intanto non è l'opposto della Langhe ma è un territorio amico, che ha prodotti diversi. Insieme alla Langhe, come dimostra proprio Grandi Langhe, può lavorare in concerto per produrre grandi eventi e grandi vini».

I vini della [cantina Bajaj](#) sono ben identitati di questo territorio: schietti e senza mezze misure. Frutto di un lavoro maniacale in vigna e di vinificazioni rispettose del carattere dell'uva conservano mineralità e freschezza, firma inconfondibile dei terreni del Roero.

CHANGES: chi c'è dietro una bottiglia di vino?

Anche quest'anno il [Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani](#) ha voluto aprire Grandi Langhe 2023 con **CHANGES**, il momento di dibattito e confronto sui grandi temi legati al mondo del vino e della sua produzione.

Al centro degli interventi dei diversi ospiti il grande **tema dei lavoratori e delle loro condizioni contrattuali**, argomento difficile e complesso. Dietro una bottiglia di vino si nascondono moltissime ore di lavoro in vigna, spesso svolte da lavoratori stranieri e talvolta senza un contratto: una rottura molto forte con l'immagine blasonata che comunicano questi territori.

Lavoratori irregolari: un fenomeno diffuso in tutta Italia

Jean-Renè Bilongo, Presidente dell'Osservatorio Placido Rizzotto di FLAI CGIL, nel suo intervento ha posto l'accento sulla diffusione generale del fenomeno del lavoro agricolo irregolare.

In Italia ogni anno i **lavoratori agricoli svolgono circa 820 milioni di ore di lavoro**, di cui il 40% si stima essere lavoro irregolare. La distribuzione del lavoro irregolare è concentrata nelle regioni del Sud, con prevalenza in Puglia, Sicilia, Campania, Calabria e Lazio, ma le regioni del Nord non sono immuni, soprattutto in alcuni settori.

Non sono di molti anni fa le foto delle tendopoli di vendemmiatori alle porte dei Canelli, zona storica della coltivazione del Moscato, segno che molto è stato fatto ma molto è ancora da fare per garantire condizioni di lavoro giuste ed eque.

Il Consorzio e il lavoro irregolare: strategie e scenari per un futuro più sostenibile

Matteo Ascheri, Presidente del Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, nel suo intervento ha ribadito la ferma intenzione di tutto il territorio di voler sanare un fenomeno che purtroppo è presente.

Grazie al dialogo costante con le cooperative agricole, sono stati avviati progetti e protocolli per

garantire ai lavoratori giuste retribuzioni e condizioni di lavoro. Con il **progetto Accademia della Vigna** inoltre, si vuole formare la manodopera specializzata, al fine di valorizzarne competenze e professionalità nel mondo del lavoro agricolo.

Un percorso lungo e non sempre lineare, ma sicuramente nella giusta direzione.