



DISEGNO DI LEGGE

d’iniziativa del senatore STEFANO

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 23 MARZO 2018

Istituzione dell’insegnamento di storia e civiltà del vino

ONOREVOLI SENATORI. - Il disegno di legge in oggetto è finalizzato all'introduzione dell'insegnamento obbligatorio di una nuova disciplina denominata «Storia e civiltà del vino» nelle scuole primarie e secondarie, di primo e di secondo grado.

Il vino è un componente essenziale della civiltà mediterranea, attraverso e mediante il quale si sono costruiti identità, culture e rapporti tra i popoli stessi. Le radici della nostra storia, infatti, si intrecciano in modo incredibile con il vino, tanto da poter in molte occasioni riferire dell'una parlando dell'altro.

Questo intreccio è possibile rinvenirlo a partire dalla difficoltà che si incontra nel risalire all'origine dell'etimo stesso del lemma VINO. Una difficoltà dovuta alle numerose attribuzioni che vanno dal sanscrito al greco, fino a vedere radici semitiche, giustificando *de facto* questa naturale condivisione di quello che resta un elemento comune a tutti questi popoli.

Mediante la narrazione e la conoscenza dell'utilizzo di questa bevanda nei secoli è possibile ripercorrere gli aspetti e le tappe fondanti della nostra identità.

Dalle sue origini nella mitologia greca e romana, all'interessante compito ad esso attribuito di infondere coraggio negli Spartani per vincere le guerre, il vino diventa accompagnatore e viatico ufficiale dei filosofi durante i simposi nei loro viaggi verso la verità.

Ma il suo utilizzo conosce soprattutto i paramenti e le vesti del sacro e del rito, come accadeva con i sacerdoti nell'Antica Grecia e poi a Roma, dove, dai rituali dei templi pagani, si trasforma, con il Cristianesimo, che lo vuole addirittura oggetto del

primo miracolo di Cristo alle nozze di Cana e dell'ultimo atto dell'incarnazione di Cristo, con l'Ultima Cena, in elemento compri-mario e centrale nell'Eucaristia.

Nei secoli della nostra storia, nel bene come nel male, il vino sembra vestire addirittura più influenza di qualunque altra sostanza a cui forse solo i cereali e l'olio si possono paragonare.

L'Italia del vino, che gli antichi greci chiamavano *Enotria Tellus* (terra del vino, appunto) è una fotografia culturale, economica e sociale che lascia senza fiato: una sconfinata distesa di viti che dalle Alpi arriva al Sud e alle Isole. Colline, montagne, mare: il paesaggio italiano in tutte le sue declinazioni, è stato disegnato dalla vite, dalla sua coltivazione, dalla sua diffusione (cito le Georgiche di Virgilio, solo per esempio). In ogni regione del nostro Paese si coltiva, da sempre, la vite; ogni regione possiede infatti varietà differenti di vitigni autoctoni: tantissime varietà di uve, millenarie tradizioni culturali e produttive, e una immensa produzione enologica costituiscono un patrimonio unico al mondo.

L'Italia è tra i maggiori produttori al mondo di vino ed è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea. Una indicazione della grande qualità delle nostre produzioni e del legame tra le eccellenze del *Made in Italy* agroalimentare e i territori di origine delle produzioni. Sono ben 523 i vini DOCG, DOC, IGT prodotti nel nostro Paese. L'Italia della vite e del vino è una miniera: per la presenza di centinaia di differenti vitigni autoctoni che costituiscono il cuore di una biodiversità unica

al mondo e per i vigneti storici, monumenti naturali, culturali e paesaggistici: un patrimonio inestimabile, ampelografico e paesaggistico, che ha scritto la storia delle nostre comunità, dei borghi, dei centri agricoli ad essi legati e che può senza dubbio costituire la chiave di volta per il futuro delle nuove generazioni.

La vitivinicoltura è fonte di lavoro, occupazione e reddito e, pur appartenendo alle nostre antiche radici identitarie, si presta in modo mirabile alla innovazione e a svolgere la funzione di potente fonte di investimento per le giovani generazioni.

Alla luce di tali significativi elementi e risvolti, nasce la volontà di inserire nei programmi scolastici quella che è una genuina e profonda riflessione su un elemento fondante della nostra storia, del nostro carattere, del nostro rapporto con la natura, nonché del nostro futuro, contribuendo con ciò a rendere ancora più attuale e appassionante una delle produzioni più nobili del nostro Paese.

Il presente disegno di legge si compone di 6 articoli.

L'articolo 1 istituisce l'insegnamento obbligatorio della materia «Storia e civiltà del vino» nelle scuole primarie e secondarie, di primo e di secondo grado, stabilendo la frequenza di almeno un'ora a settimana nel-

l'ambito dell'orario scolastico adottato ai sensi della normativa vigente.

L'articolo 2 definisce l'individuazione dei docenti abilitati all'insegnamento di tale materia. Al comma 2 infatti viene fatto esplicito rinvio al decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca con il quale sono stabiliti i criteri per la partecipazione ai corsi.

L'articolo 3 stabilisce che entro sei mesi dall'approvazione del presente disegno di legge il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca avvia un progetto di corsi di qualificazione professionali al fine di fornire ai docenti le informazioni e le conoscenze necessarie allo svolgimento dell'insegnamento di storia e civiltà del vino.

L'articolo 4 dispone che i programmi didattici dell'insegnamento di storia e civiltà del vino sono stabiliti da un'apposita commissione, istituita con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, entro sei mesi dall'approvazione del disegno di legge, stabilendo anche alcune tematiche fondamentali.

L'articolo 5 fissa il tetto della copertura finanziaria nel limite di 12,4 milioni di euro a decorrere dall'anno 2018.

L'articolo 6 esplicita le disposizioni relative all'entrata in vigore del presente disegno di legge.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

(Istituzione dell'insegnamento di storia e civiltà del vino)

1. Nelle scuole primarie e secondarie, di primo e di secondo grado, è istituito l'insegnamento obbligatorio di una disciplina denominata «storia e civiltà del vino».

2. All'insegnamento di storia e civiltà del vino è destinata almeno un'ora a settimana, individuata nell'ambito dell'orario settimanale fissato ai sensi della normativa vigente.

3. Il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca definisce con regolamento l'articolazione nei programmi annuali dell'insegnamento della disciplina, che si esaurisce entro il primo biennio della secondaria di secondo grado, tranne che per istituti specifici per i quali può costituire disciplina di specializzazione.

Art. 2.

(Docenti incaricati e criteri per l'accesso all'insegnamento)

1. Nelle scuole primarie e secondarie di primo e di secondo grado, l'insegnamento di storia e civiltà del vino è affidato agli insegnanti di classe che hanno partecipato ai corsi di cui all'articolo 3.

2. Entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, con proprio decreto, stabilisce i criteri per la partecipazione ai corsi di cui all'articolo 3, nell'ambito delle risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili a legislazione vigente.

Art. 3.

(Corsi di formazione e di aggiornamento degli insegnanti)

1. Entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca approva e rende esecutivo un progetto di corsi di qualificazione professionali, della durata di sei mesi, al fine di fornire ai docenti di cui all'articolo 2 le informazioni e le conoscenze necessarie allo svolgimento dell'insegnamento di storia e civiltà del vino.

2. Il personale interessato ai corsi di cui al comma 1 è esonerato dal servizio per tutto il periodo di durata degli stessi.

3. Per la formazione dei nuovi docenti il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca, d'intesa con le università, inserisce l'insegnamento di storia e civiltà del vino nei programmi dei corsi di abilitazione all'insegnamento nelle scuole di ogni ordine e grado, in ottemperanza alle finalità della presente legge.

Art. 4.

(Programmi di insegnamento)

1. I programmi didattici dell'insegnamento di storia e civiltà del vino sono stabiliti da un'apposita commissione, istituita con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca entro sei mesi dalla data in vigore della presente legge.

2. I programmi di cui al comma 1 assicurano la trattazione delle seguenti tematiche:

a) genesi, mitologia, storia e metastoria del vino nella cultura euro-mediterranea;

b) geografia italiana dei vitigni autoctoni e alloctoni e dei vini derivati;

c) coltura della vite, valutazione delle uve e processo di produzione del vino;

d) vino e suoi derivati nel passato, nel presente e nel futuro.

3. I docenti abilitati all'insegnamento ai sensi dell'articolo 2 si attivano al fine di istituire idonei percorsi interdisciplinari e di incentivare i rapporti con le organizzazioni locali, nazionali e internazionali che si occupano delle tematiche relative all'insegnamento di storia e civiltà del vino.

Art. 5.

(Copertura finanziaria)

1. All'onere derivante dall'attuazione della presente legge, valutato in 12,4 milioni di euro a decorrere dall'anno 2018, si provvede mediante corrispondente riduzione dello stanziamento del fondo speciale di parte corrente iscritto, ai fini del bilancio triennale 2018-2020, nell'ambito del programma «Fondi di riserva e speciali» della missione «Fondi da ripartire» dello stato di previsione del Ministero dell'economia e delle finanze per l'anno 2018, allo scopo parzialmente utilizzando l'accantonamento relativo al medesimo Ministero.

2. Il Ministro dell'economia e delle finanze è autorizzato ad apportare, con propri decreti, le occorrenti variazioni di bilancio.

Art. 6.

(Entrata in vigore)

1. Le disposizioni della presente legge entrano in vigore a decorrere dall'anno scolastico successivo a quello dell'attivazione del primo corso di formazione professionale di cui all'articolo 3, commi 1 e 3.

€ 1,00