



## **DISEGNO DI LEGGE**

**d’iniziativa dei senatori STEFANO, STEGER, BITI, FERRO, MAGORNO, MODENA, PEROSINO, PITTELLA, SBROLLINI, TARICCO, NATURALE, PAGANO, VERDUCCI e GAUDIANO**

**COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 29 MARZO 2019**

Istituzione dell’insegnamento della storia e della cultura del vino e delle eccellenze gastronomiche italiane come materie di educazione civica e altre disposizioni per la promozione del settore enogastronomico

ONOREVOLI SENATORI. Il patrimonio enogastronomico italiano è parte integrante del più ampio patrimonio culturale, storico e artistico del nostro Paese. Il cibo e il vino sono la porta di accesso più immediata ad un territorio, sono la prima esperienza attraverso la quale il viaggiatore contemporaneo cerca un contatto con la cultura e le tradizioni del luogo. Nello specifico, la grande varietà dei paesaggi italiani e la loro storia riflettono la qualità e la varietà del nostro cibo, nonché il valore indiscusso della dieta mediterranea, patrimonio dell'UNESCO, grande attrattiva per tutte le persone che visitano la nostra penisola. Non è un caso se, a muovere i viaggiatori verso il nostro Paese, non c'è soltanto il desiderio di conoscere l'immenso patrimonio artistico, ma anche la tradizione dei cibi, l'autenticità dei vini e il benessere che deriva da entrambi. Il cibo e il vino sono, quindi, elementi imprescindibili dell'esperienza italiana.

Per questa ragione, ha un significato pregnante associare all'insegnamento dell'educazione civica nelle scuole, che diventa materia curricolare, quello, fino ad oggi inedito, della storia e della cultura del vino e delle eccellenze gastronomiche italiane.

Il vino, in particolare, è componente essenziale della civiltà mediterranea e non solo, tanto che le radici della storia si intrecciano in modo inestricabile con quelle delle viti. I filari delle vigne che storicamente connotano l'aspetto dei territori, i diversi tipi di coltura, il ricco sistema dei luoghi produttivi coltivati e degli insediamenti tradizionali evidenziano un paesaggio « vivente », in cui ogni evoluzione avviene nel costante rispetto ed equilibrio di tradizione e di innovazione.

Fernand Braudel scrive di una « civiltà dell'olivo » nel « mare degli oliveti » e osserva che ovunque nel Mediterraneo « si ri-

trova la medesima trinità, figlia del clima e della storia: il grano, l'olivo, la vite, ossia la stessa civiltà agraria, la medesima vittoria degli uomini sull'ambiente fisico ». La vite, come la « civiltà dell'olio », partecipa, dunque, alla storia dell'uomo da millenni.

L'affermarsi delle pratiche vitivinicole nel nostro Paese non ha mai avuto un significato esclusivamente tecnico, così come il consumo di vino non è mai stato un'eccezione solamente alimentare. Il vino è, infatti, parte integrante della cultura italiana ed è elemento rappresentativo della nostra identità e delle nostre radici: il vino racconta la storia e la cultura dell'Italia, ne definisce il territorio e ne disegna il paesaggio. L'Italia è attualmente uno dei maggiori produttori al mondo, con siti di coltivazione delle viti e di produzione del vino che sono la testimonianza di una tradizione culturale viva e un esempio eccezionale di rapporto tra l'uomo e la natura. Con oltre 350 varietà di vitigni autoctoni, la nostra realtà enologica surclassa anche i due principali competitori, la Francia e la Spagna, che contano meno della metà dei nostri vitigni. La biodiversità rappresenta, dunque, la specificità italiana che vanta oltre 520 denominazioni tra DOP e IGP e produce alcuni dei vini più straordinari nel panorama mondiale (come il Brunello di Montalcino della Toscana, il Nebbiolo d'Alba delle Langhe piemontesi, il Greco di Tufo di Avellino, il Nero d'Avola della Sicilia, il Primitivo di Manduria della Puglia, l'Amarone della Valpolicella, il Vermentino di Gallura della Sardegna, il Franciacorta della Lombardia, il Gewürztraminer dell'Alto Adige, il Montepulciano d'Abruzzo, il Cirò calabrese, la Ribolla del colli orientali del Friuli, la Malvasia delle Lipari, il Marsala vergine della provincia di Trapani e molti altri ancora).

Oltre al vino non bisogna dimenticare che l'Italia degli ottomila comuni è anche l'Italia delle ottomila « cucine » e delle innumerevoli ricette. Un caleidoscopio di tradizioni gastronomiche, di prodotti, di gusti e di sapori, frutto di tradizioni secolari e di esperienze storiche fatte di particolarismi e contaminazioni, di divisioni e di conquiste. L'enogastronomia italiana è legata a doppio filo con i territori. Infatti, la sua storia non è solo connessa alle competenze agronomiche, alle specificità culturali, alle esigenze nutrizionali dell'essere umano, ma è indissolubilmente legata agli usi, ai costumi, alle tradizioni nonché alle numerose etnie poi fuse in quella italiana. L'estrema variabilità delle essenze e delle tecniche di trasformazione e lavorazione dei prodotti agricoli nasce proprio da un proliferare di biodiversità che non ha riscontri in altre parti del mondo. Dietro ciascun prodotto enogastronomico c'è una miriade di condizioni che mutano da territorio a territorio, conferendo al singolo prodotto caratteristiche organolettiche diverse anche per specie uguali. Non bisogna dimenticare che quasi sempre l'uomo è intervenuto per adattare una tecnica di coltivazione, di trasformazione o di lavorazione di un prodotto alle sue esigenze o a quelle del clima, della morfologia e della geopedologia del territorio. Un'Italia variegata all'infinito che si contraddistingue dagli altri Paesi poiché per ogni prodotto è impossibile separare la tradizione culturale specifica di un posto dalla tecnica oggettiva e globale: i due aspetti si fondono per creare un *unicum* irripetibile. Basti pensare che l'Italia vanta una tradizione insuperabile, con più di 300 tipi diversi di salumi, dei quali 22 DOP e 15 IGP. Numerose sono anche le varietà di pomodoro, da quelli classici a quelli più particolari, che appartengono a oltre 300 specie, differenti per forma, grandezza e colore, tra i quali primeggiano il pomodoro ciliegino di Pachino, con il riconoscimento IGP, e il pomodoro San Marzano

dell'agro sarnese-nocerino DOP. Non solo, nel nostro Paese possiamo contare ben 487 varietà di formaggi, quasi il doppio di quelli francesi, di cui 48 DOP e tra i quali si annoverano il grana padano, il parmigiano-reggiano e il caciocavallo silano DOP. Sono, inoltre, 100 le varietà di agrumi, fra i quali spicca il limone femminello di Sorrento IGP, l'interdonato di Messina, l'arancia tarocco comune IGP e il sanguinello moscato IGP. Sono ben 300 le varietà di castagne presenti nel nostro Paese e tra marroni e castagne 12 sono DOP o IGP. Le varietà di asparagi sono più di 200 e si distinguono soprattutto per aspetto, sapore e tipologia di coltivazione: tra queste ricordiamo l'asparago verde di Altedo e l'asparago bianco di Cimadolmo, entrambi riconosciuti come IGP. Nel nostro Paese vengono coltivati oltre 250 tipi di piselli e la zona di Macerata ne è grande produttrice. Infinite sono le varietà di legumi, tanto che oggi la produzione nazionale di fagioli comprende oltre 300 varietà: ve ne sono di bianchi, rossi, neri, piccoli, grandi, tondeggianti e schiacciati e si possono consumare sia freschi che essiccati; da nord a sud esistono ben 20 tipi di cipolla, tra le quali spiccano quella rossa di Tropea e quella di Cannara, tipica dell'Umbria, e la cipolla di Giarratana, coltivata in Sicilia. Sono 15 le varietà di lenticchie tipiche e tra queste sono particolarmente pregiate quelle di Colfiorito e di Castelluccio IGP; l'Italia produce 11 tra le varietà più diffuse di ceci e i più famosi sono quelli rossi di Orco Feligno. Ben 50 sono le varietà di patate, da quella della Sila fino a quella di Leonessa. Tra i farinacei, si annoverano 300 tipi di pasta classificabili in paste secche e fresche (piene o bucate), corte, fini, lisce e rigate, che si distinguono per tipologia di impasto, formato e superficie nonché per l'eventuale presenza del ripieno. Nella nostra penisola si stimano più di 250 tipi di pane: dalla Sicilia alla Valle d'Aosta, ogni regione vanta le proprie varianti, frutto della tradizione popo-

lare ma anche dell'impiego e della valorizzazione delle materie prime locali, basti pensare al pane cafone della Campania, alla ciabatta del Veneto, al pane carasau della Sardegna, a quello di Altamura DOP nonché a quello di Genzano IGP. Oltre 350 sono le tipologie di olive, dalle liguri taggiasche alle ascolane tipiche della zona del Piceno. Sono 138.000 gli ettari di terreno destinati ad agrumeti ritenuti di interesse per il loro valore storico, paesaggistico e di salvaguardia del territorio rurale, che ricadono prevalentemente nella riviera ionica della Sicilia, nella penisola sorrentina, nella costiera amalfitana e nelle isole del golfo di Napoli, nel Gargano e intorno al lago di Garda. Quelle citate sono soltanto alcune delle infinite eccellenze gastronomiche tutte meritevoli di menzione.

Tutto ciò è ulteriormente arricchito dal fatto che i prodotti agroalimentari di qualità sono veri e propri « giacimenti culturali immateriali » da tutelare e valorizzare, come le « macere », famosi muri a secco che dalle Cinque Terre alla costa d'Amalfi consentono all'uomo di coltivare strappando letteralmente terra alla natura, disegnando e modellando il paesaggio. Le particolari caratteristiche costruttive ed estetiche di molti impianti agricoli hanno portato ad imporre il vincolo paesaggistico ed ambientale su vastissime aree del territorio nazionale. Il « paesaggio » italiano, pur così vario e variabile, è il bene culturale immateriale maggiore e più importante da tutelare e valorizzare. Esso quasi sempre è legato a coltivazioni agricole specifiche nonché a processi di lavorazione e trasformazione di prodotti più unici che rari.

Tutto ciò contribuisce a rendere estremamente ricca l'offerta gastronomica del nostro Paese e a farne uno degli elementi di maggiore attrazione per il visitatore che, oltre dalle bellezze artistico-culturali, viene gratificato, negli occhi e nel palato, da un'inesauribile offerta di prelibatezze. Come dimostrato dall'Agenzia nazionale del turismo, un

turista su quattro in Italia è mosso da interessi enogastronomici (il 22,3 per cento dei turisti italiani e il 29,9 per cento degli stranieri) con una spesa, nel solo 2017, di 223 milioni di euro per l'enogastronomia italiana da parte dei soli turisti stranieri.

Il settore agroalimentare italiano occupa un posto di prim'ordine nell'economia nazionale e nell'antologia delle « qualità italiane ». Il solo comparto produttivo del vino, secondo la classifica della competitività *France Agrimer 2017*, vede l'Italia al primo posto nel mondo con un totale di 659 punti, seguita dalla Francia a 653 punti. In riferimento all'intero comparto agroalimentare, l'Eurostat, nel *dossier 2016 « Agriculture, forestry and fishery statistics »*, colloca l'Italia come seconda potenza agricola dell'Unione europea. A ciò si aggiunge che secondo l'ultimo censimento generale dell'agricoltura realizzato dall'ISTAT, nel nostro Paese risultano attive 1.630.420 aziende agricole e zootecniche e che l'industria alimentare italiana è la seconda del Paese dopo quella meccanica, con un peso totale del fatturato agroalimentare che rappresenta l'11,3 per cento sui 1.672 miliardi di euro del PIL nazionale del 2016.

In questo contesto è fondamentale chiarire che il settore agroalimentare e gastronomico sono due facce della stessa medaglia. Il primo comprende l'insieme di attività orientate alla produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti alimentari ed è indissolubilmente legato all'economia di un Paese: quanto più l'economia è sviluppata, tanto più cresce la quota dei beni agricoli utilizzati come beni intermedi da altri settori, diminuisce la percentuale degli stessi avviata verso il mercato finale e tende, quindi, a riequilibrarsi il rapporto tra agricoltura e industria alimentare. Invece, il settore enogastronomico, inteso come l'insieme delle regole dell'arte culinaria riguardo alla preparazione dei cibi, alla scelta delle bevande d'accompagnamento, alla distribuzione dei

pasti durante la giornata, è da concepire come elemento di benessere e salute per il corpo e per la mente, assume più importanza rispetto alla soddisfazione di un puro bisogno di sostentamento poiché influisce sulla qualità della vita e sulla cultura di un determinato territorio. Non è un caso se il turismo enogastronomico rappresenta a tutti gli effetti una forma di turismo culturale e dunque di investimento. Infatti, è proprio attraverso la conservazione e la valorizzazione dei territori agricoli e vitivinicoli, destinati a delineare la cornice naturale, che si associa un nuovo modello di visitare un determinato luogo. Per questo motivo assume una importanza strategica trasmettere alle nuove generazioni l'importanza e la complementarietà del settore agroalimentare con quello enogastronomico. Si tratta, dunque, di secoli di cultura e di tradizione che dobbiamo trasmettere ai nostri giovani perché si sentano parte integrante di questa storia e, a loro volta, imparino a svilupparla sotto tutti gli aspetti, non ultimo quello della sua dimensione economica. I nostri prodotti gastronomici sono il frutto di un'identità ben radicata e il simbolo di una cultura che non va assolutamente dispersa, ma valorizzata in ogni luogo.

È dunque necessario valorizzare non solo il radicato legame con la tradizione e la cultura di ogni territorio, ma l'aspetto economico e occupazionale del settore enogastronomico italiano, che fa del nostro Paese uno dei produttori maggiori del mondo per qualità, quantità e varietà di cibo e di vino. Non è quindi infondato pensare alla necessità dell'insegnamento della storia e della cultura del vino e delle eccellenze gastronomiche italiane che parta dalle scuole primarie e secondarie. Si tratterebbe dell'indispensabile conoscenza di una realtà fondamentale per la stessa cultura europea, oltre che di riflessione sulla nostra stessa storia, sul nostro rapporto con la natura e con il futuro. In particolare, relativamente al vino, è necessa-

rio divulgare attraverso la scuola un suo corretto uso.

L'articolo 1 del presente disegno di legge provvede, quindi, ad istituire nelle scuole primarie e secondarie di primo e di secondo grado l'insegnamento curricolare della storia e della cultura del vino e delle eccellenze gastronomiche italiane come materie di educazione civica, specificando altresì che, nelle scuole secondarie di secondo grado con indirizzo agrario, agroalimentare e agroindustriale e negli istituti professionali alberghieri, l'insegnamento obbligatorio della storia e della cultura del vino e delle eccellenze enogastronomiche italiane costituisce disciplina di specializzazione.

Al fine di approfondire i temi tecnico-scientifici del settore enogastronomico, si prevede che il collegio dei docenti, nell'esercizio delle proprie funzioni di programmazione delle attività educative, definisca la collocazione temporale nonché le modalità relative allo svolgimento delle lezioni dell'insegnamento della storia e della cultura del vino e delle eccellenze gastronomiche italiane, prevedendo che siano svolte anche presso aziende alimentari italiane, aziende vinicole, cantine e musei del vino. È di fondamentale importanza, infatti, una formazione *tout court* dei giovani, che così potranno conoscere l'immenso patrimonio vinicolo e gastronomico italiano attraverso una formazione a « 360 gradi ».

L'articolo 2 interviene sui programmi di insegnamento specificando che, entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della legge, il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, di concerto con il Ministro della salute, con il Ministro delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo e con il Ministro per i beni e le attività culturali, con proprio decreto, stabilisce il contenuto dei programmi di insegnamento della storia e della cultura del vino e delle eccellenze gastronomiche italiane, con particolare riferimento alle influenze che hanno

avuto e che hanno tutt'ora nella storia del territorio, fino ad arrivare al vino quale simbolo della zona d'origine. Nello specifico, i programmi di insegnamento dovranno tenere in considerazione l'origine dei vitigni eroici e storici e, allo stesso tempo, valorizzare l'agricoltura eroica e il valore degli agrumeti storici caratteristici e tipici del nostro Paese. L'agricoltura eroica rappresenta un patrimonio culturale, ancora prima che economico, essendo una delle esperienze più caratterizzanti del modello agricolo italiano, proprio perché unisce il « saper fare » spesso tradizionale con paesaggi difficili, complessi che richiedono ancora una cura manuale. Un tema cruciale è poi quello della relazione tra viticoltura e paesaggio rurale, così come tra produzioni vitivinicole e sostenibilità, considerato che, soprattutto negli ultimi anni, sono in atto grandi mutamenti nelle tecniche colturali. È altresì importante che le nuove generazioni si avvicinino alle eccellenze e alla biodiversità attraverso il recupero delle *cultivar* storiche e autoctone, considerato che l'Italia è il secondo produttore europeo di olio di oliva con una produzione nazionale media di oltre sei milioni di quintali, due terzi dei quali extravergine. In questo contesto sarà altresì fondamentale la promozione della cultura vivaistica, settore nel quale l'Italia è *leader* indiscusso, e in particolar modo del vivaismo viticolo come punto di partenza per una viticoltura di qualità.

Oltre alla cultura del vino è fondamentale che nei programmi di insegnamento sia valorizzata la grande tradizione gastronomica del nostro Paese, compresi la varietà delle materie prime, i prodotti DOP e IGP del settore agroalimentare, la peculiarità delle tradizioni culinarie del territorio, il turismo gastronomico e la cucina tipica. È inoltre opportuno che nei programmi di insegnamento sia assicurata la trattazione delle caratteristiche fondamentali della dieta mediterranea quale patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO, ai sensi della Convenzione per

la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale, resa esecutiva ai sensi della legge 27 settembre 2007, n. 167. La dieta mediterranea, oltre a rappresentare l'eccellenza tra i modelli nutrizionali, assume un ruolo fondamentale anche dal punto di vista della prevenzione di alcune patologie, in particolar modo quelle oncologiche e cardiache. Pertanto, promuovendo un investimento culturale a favore della dieta mediterranea si raggiungerebbe un duplice obiettivo: valorizzare i prodotti che la compongono e contribuire al contenimento della spesa sanitaria migliorando le condizioni di vita.

È altresì fondamentale prevedere una formazione specifica per i docenti scolastici. L'articolo 3, al proposito, stabilisce che, entro sei mesi dall'entrata in vigore della legge, il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca avvia un progetto di corsi di qualificazione professionali, anche mediante percorsi di affiancamento con le aziende del territorio, le cantine, i musei del vino e i consorzi, al fine di fornire ai docenti le informazioni e le conoscenze necessarie allo svolgimento dell'insegnamento della storia e della cultura del vino e delle eccellenze enogastronomiche italiane, nonché le linee guida per la predisposizione di corsi di aggiornamento e di qualificazione professionali.

Al fine di ampliare il più possibile l'attività di conoscenza e di valorizzazione del settore vitivinicolo e gastronomico italiano, all'articolo 4 si provvede a istituire la Giornata nazionale delle eccellenze enogastronomiche italiane. La data e le modalità organizzative della Giornata sono definite dal Ministro delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, garantendo il coinvolgimento delle istituzioni scolastiche e prevedendo che le iniziative si svolgano a rotazione presso istituzioni pubbliche, aziende vinicole, cantine, musei del vino e aziende alimentari italiane.

L'articolo 5 stabilisce che agli oneri derivanti dalla legge si provvede mediante assegnazione di una quota parte pari all'1 per cento, nel limite di 15 milioni di euro a decorrere dall'anno 2019, delle entrate derivanti dalle accise relative all'alcool e alle bevande alcoliche, con la consapevolezza che, per combattere la dipendenza dall'alcool, più che prevedere disposizioni repressive, è necessario contribuire a sviluppare e

diffondere la cultura del vino, compresa nel più ampio patrimonio culturale, artistico, storico e paesaggistico della nostra Italia.

All'articolo 6 è prevista una clausola di salvaguardia attraverso la quale si stabilisce che le disposizioni della legge sono applicabili nelle regioni a statuto speciale e nelle province autonome di Trento e di Bolzano compatibilmente con i rispettivi statuti e con le relative norme di attuazione.

## DISEGNO DI LEGGE

---

### Art. 1.

*(Istituzione dell'insegnamento della storia e della cultura del vino e delle eccellenze gastronomiche italiane come materia di educazione civica)*

1. Al fine di contribuire a sviluppare e diffondere la conoscenza dell'originale ricchezza della produzione enologica e gastronomica italiana come parte fondamentale del più ampio patrimonio culturale, artistico, storico e paesaggistico italiano nonché di promuovere l'educazione al consumo responsabile delle bevande alcoliche, nelle scuole primarie e secondarie di primo e di secondo grado, a decorrere dall'anno scolastico 2019/2020, è istituito l'insegnamento della storia e della cultura del vino e delle eccellenze gastronomiche italiane come materia di educazione civica.

2. Nelle scuole secondarie di secondo grado con indirizzo agrario, agroalimentare e agroindustriale e negli istituti professionali alberghieri, l'insegnamento della storia e della cultura del vino e delle eccellenze gastronomiche italiane è svolto come materia curricolare e può costituire disciplina di specializzazione.

3. Il collegio dei docenti, nell'esercizio delle competenze stabilite dall'articolo 7 del testo unico delle disposizioni legislative vigenti in materia di istruzione, relative alle scuole di ogni ordine e grado, di cui al decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297, definisce il numero di ore, la collocazione temporale nonché le modalità relative allo svolgimento delle lezioni dell'insegnamento della storia e della cultura del vino e delle eccellenze gastronomiche italiane, preve-

dendo che esse siano svolte anche presso istituzioni pubbliche, aziende vinicole, cantine, musei del vino e aziende alimentari italiane.

Art. 2.

*(Programmi di insegnamento)*

1. Entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, di concerto con il Ministro della salute, con il Ministro delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo e con il Ministro per i beni e le attività culturali, sono stabiliti i programmi di insegnamento della storia e della cultura del vino e delle eccellenze gastronomiche italiane.

2. I programmi di cui al comma 1 assicurano la trattazione dei seguenti argomenti:

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

b) cultura e biodiversità del vino nonché sue influenze nella storia euro-mediterranea;

c) economia del vino e del mercato vinicolo;

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

e) vino come simbolo del territorio;

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

g) origine, conservazione, miglioramento genetico e sanitario e diffusione dei vitigni eroici e storici, di cui all'articolo 7 della legge 12 dicembre 2016, n. 238;

h) studio dei programmi di controllo e certificazione dei materiali di moltiplicazione della vite;

i) relazione tra la viticoltura e il paesaggio rurale nonché tra le produzioni viti-

vinicole e la sostenibilità dei processi produttivi;

l) vino e prodotti provenienti dall'uva nella storia, nel presente e nel futuro;

m) educazione al consumo consapevole e prevenzione della dipendenza dall'alcol;

n) varietà delle eccellenze gastronomiche italiane;

o) caratteristiche fondamentali della dieta mediterranea e dei relativi prodotti e processi agroalimentari, quale patrimonio culturale immateriale riconosciuto dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'educazione, la scienza e la cultura (UNESCO) ai sensi della Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale, adottata a Parigi il 17 ottobre 2003 dalla XXXII sessione della Conferenza generale dell'UNESCO, resa esecutiva ai sensi della legge 27 settembre 2007, n. 167;

p) genesi e storia delle eccellenze gastronomiche autoctone;

q) prodotti agroalimentari con denominazione di origine protetta (DOP) e con indicazione geografica protetta (IGP);

r) peculiarità delle tradizioni culinarie del territorio;

s) turismo gastronomico delle eccellenze italiane;

t) valorizzazione, tutela e salvaguardia delle eccellenze e delle biodiversità attraverso il recupero delle *cultivar* storiche e autoctone come valore storico in tutti i settori;

u) ruolo della cosiddetta « agricoltura eroica » nello sviluppo del Paese;

v) valore degli agrumeti storici caratteristici e tipici del territorio italiano;

z) promozione della cultura vivaistica, in particolare del vivaismo viticolo come punto di partenza per una viticoltura di qualità.

## Art. 3.

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

1. Entro quattro mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, di concerto con il Ministro della salute, con il Ministro delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo e con il Ministro per i beni e le attività culturali, sono stabiliti i criteri per l'individuazione dei docenti preposti all'insegnamento della storia e della cultura del vino e delle eccellenze gastronomiche italiane e le linee guida per la predisposizione di corsi di aggiornamento e di qualificazione professionali, anche mediante percorsi di affiancamento con le istituzioni pubbliche, le aziende del territorio, le cantine, i musei e le istituzioni culturali operanti nel settore.

2. Il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca inserisce l'insegnamento della storia e della cultura del vino e delle eccellenze gastronomiche italiane nei programmi dei corsi di abilitazione all'insegnamento nelle scuole di ogni ordine e grado.

## Art. 4.

*(Istituzione della Giornata delle eccellenze enogastronomiche italiane)*

1. È istituita la Giornata delle eccellenze enogastronomiche italiane, volta a promuovere la diffusione della conoscenza del patrimonio enogastronomico nazionale e delle tradizioni ad esso collegate.

2. La data e le modalità organizzative della Giornata delle eccellenze enogastronomiche italiane sono definite con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, garantendo il coinvolgimento

delle istituzioni scolastiche e prevedendo che le iniziative si svolgano a rotazione presso istituzioni pubbliche, aziende vinicole, cantine, musei del vino e aziende alimentari italiane.

Art. 5.

*(Disposizioni finanziarie)*

1. Una quota non superiore all'1 per cento delle entrate derivanti dalle accise relative all'alcole e alle bevande alcoliche stabilite dall'allegato I annesso al testo unico delle disposizioni legislative concernenti le imposte sulla produzione e sui consumi e relative sanzioni penali e amministrative, di cui al decreto legislativo 26 ottobre 1995, n. 504, nel limite di 15 milioni di euro annui a decorrere dall'anno 2019, è destinata alle finalità della presente legge.

2. All'onere di cui al comma 1, pari a 15 milioni di euro annui a decorrere dall'anno 2019, si provvede mediante corrispondente riduzione dello stanziamento del fondo speciale di parte corrente iscritto, ai fini del bilancio triennale 2019-2021, 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 2019, allo scopo parzialmente utilizzando l'accantonamento relativo al medesimo Ministero.

Art. 6.

*(Clausola di salvaguardia)*

1. Le disposizioni della presente legge si applicano nelle regioni a statuto speciale e nelle province autonome di Trento e di Bolzano compatibilmente con i rispettivi statuti e con le relative norme di attuazione.