

CAMERA DEI DEPUTATI N. 1533

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

BRUNETTA, GALLINELLA, BAGNASCO, BARATTO, BATTILOCCHIO, BAZOLI, BENVENUTO, BIANCHI, BILLI, BOND, BORGHESE, BRUNO BOSSIO, BUBISUTTI, BURATTI, CADEDDU, CAIATA, CARÈ, CARETTA, CASINO, CASSESE, CASSINELLI, CATTANEO, CENNI, CIABURRO, CILLIS, CIMINO, COIN, CONTE, CRISTINA, CRITELLI, D'ATTIS, LUCA DE CARLO, DE FILIPPO, DE MENECH, DEIDDA, D'ETTORE, MARCO DI MAIO, DI SAN MARTINO LORENZATO DI IVREA, D'UVA, EPIFANI, FASANO, FIORINI, FOSCOLO, FREGOLENT, FURGIUELE, GADDA, GAGNARLI, GIACOMETTO, GOLINELLI, GRIBAUDO, INCERTI, L'ABBATE, LABRIOLA, LACARRA, LATINI, LOMBARDO, LOVECCHIO, LUCASELLI, LUCCHINI, MAGLIONE, ALBERTO MANCA, GAVINO MANCA, MARAIA, MARROCCO, MASCHIO, MILANATO, MOLLICONE, MORNEVI, NOVELLI, OCCHIONERO, ORSINI, OSNATO, PATASSINI, PELLA, PELLICANI, PETTARIN, PETTAZZI, PIGNATONE, POLIDORI, PORCHIETTO, RIZZONE, ROSATO, ROSSI, ROSTAN, ROTTA, PAOLO RUSSO, SANDRA SAVINO, SCALFAROTTO, SCHULLIAN, SEGNERI, SILVESTRONI, SOZZANI, SPENA, STUMPO, SUT, TABACCI, TASSO, TOMASI, MARIA TRIPODI, TURRI, UNGARO, VAZIO, VERINI, VIETINA, VITIELLO, ZANELLA, ZARDINI

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

Presentata il 23 gennaio 2019

ONOREVOLI COLLEGHI! — 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 ritrova la medesima trinità, figlia del clima e della storia: il grano, l'olivo, la vite, ossia la stessa civiltà agraria, la medesima vitto-

ria 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 dei 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 popolare 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 no-

stro 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 complementarità 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 necessario divulgare attraverso la scuola un suo corretto uso.

L'articolo 1 della presente proposta 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.

La proposta di legge non si esaurisce soltanto con gli interventi sulla cultura e sulla formazione, ma si prefigge anche l'obiettivo di favorire una strategia di rete nel settore enogastronomico. Pertanto, all'articolo 5 si prevede l'istituzione, presso il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, di un nucleo di coordinamento delle eccellenze enogastronomiche italiane, al quale partecipano rappresentanti del medesimo Ministero, i principali operatori del settore, le associazioni più rappresentative della filiera vitivinicola, le aziende alimentari italiane, le fondazioni senza fini di lucro, le cantine, i musei del vino, i consorzi, le strade del vino, le città del vino e le agenzie economico-culturali che sviluppano la cultura del vino e del cibo. In merito alle strade del vino, istituite con la legge 27 luglio 1999, n. 268, è fondamentale promuovere il loro coordinamento con tutte le altre iniziative presenti nel nostro Paese al fine di valorizzare sia la produzione agroalimentare sia quella gastronomica, estremamente qualificate soprattutto nei territori ad alta vocazione rurale.

Il nucleo svolge attività di consultazione e di valutazione nell'ambito degli interventi legislativi e riguardo al settore produttivo e commerciale del vino e delle eccellenze gastronomiche italiane.

L'articolo 6 prevede che l'Italia sostenga la ricerca tecnologica applicata al settore vinicolo e gastronomico italiano promuovendo specifici percorsi formativi nelle università pubbliche mediante l'attivazione di corsi di laurea, dottorati di ricerca, *master* e corsi di formazione per la valorizzazione della storia e della cultura del vino, nonché delle eccellenze gastronomiche italiane, al fine di incentivare le attività di ricerca che il Consiglio nazionale delle ricerche può svolgere nell'ambito della produzione vitivinicola e gastronomica.

L'articolo 7 stabilisce che, per promuovere e favorire la valorizzazione e il miglioramento delle competenze professionali, il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, con proprio decreto, istituisce, anche in via sperimentale, l'insegnamento della « dietoterapia mediterranea nella clinica sanitaria » nell'ambito dei percorsi didattici dei corsi di laurea magistrale a ciclo unico in medicina e chirurgia e delle scuole di specializzazione di area sanitaria. Nel settore dell'alimentazione e della nutrizione clinica, l'insegnamento della dietoterapia mediterranea è da intendersi come strumento di prevenzione e di terapia. Infatti, la dietoterapia mira a correggere le abnormi condizioni nutrizionali o metaboliche, secondarie a malattie o disfunzioni di varia natura oppure a un'alimentazione incongrua (insufficiente, eccessiva o squilibrata), e a consentire, da parte dell'organismo malato, il recupero o il miglioramento delle funzioni alterate.

Strettamente legata al settore della ricerca e al fine di promuovere le eccellenze enogastronomiche italiane è altresì la previsione, all'articolo 8, che sia istituita presso il Ministero delle politiche agricole alimentari, e forestali e del turismo una Commissione con il compito di promuovere le eccellenze enogastronomiche italiane tramite la realizzazione dell'« Atlante annuale nazionale dell'enogastronomia di qualità », redatto anche avvalendosi delle informazioni raccolte dagli studenti delle scuole e delle università (tra cui, in primo luogo, quelli delle scuole secondarie di secondo grado con indirizzo agrario, agroalimentare e agroindustriale e degli istituti professionali alberghieri). Gli studenti contribuiranno a raccogliere le informazioni relative ai prodotti tipici del proprio territorio e ai relativi usi, costumi, tradizioni, tecniche e mestieri. La Commissione dura in carica tre anni ed è composta da sei membri, due per ciascun Ministero, nominati dal Ministro delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, e scelti tra rappresentanti del Ministero per i beni e le attività culturali, del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca e del Ministero delle politiche agricole ali-

mentari, forestali e del turismo. Entro il 31 marzo di ogni anno, la Commissione, a maggioranza assoluta dei suoi membri, adotta le linee programmatiche e operative per la realizzazione dell'Atlante.

Oltre alla valorizzazione dell'immenso patrimonio enogastronomico, la presente proposta di legge si pone la finalità di contribuire a tutelare e promuovere la dieta mediterranea quale modello culturale e sociale fondato su un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni legate all'alimentazione e a un sano stile di vita. Nello specifico, l'articolo 9, al fine di promuovere la diffusione della dieta mediterranea nei servizi di mensa scolastica, stabilisce che, in sede di gara d'appalto per l'affidamento e la gestione dei servizi di refezione scolastica e di fornitura di alimenti e prodotti agroalimentari, le stazioni pubbliche appaltanti sono tenute a prevedere un punteggio aggiuntivo per le offerte rispondenti al modello nutrizionale della dieta mediterranea.

Oltre alla cultura, alla formazione e alla costituzione di un sistema a rete, è altresì fondamentale assicurare un'adeguata informazione su un settore strategico per il Paese. A tale fine, l'articolo 10 stabilisce che nel contratto di servizio dello Stato con la società concessionaria del servizio pubblico radiotelevisivo sia previsto l'obbligo di riservare adeguati spazi, nella programmazione televisiva pubblica nazionale e regionale, alle realtà storiche, artistiche, sociali, economiche che valorizzano e promuovono il vino e il cibo quale patrimonio culturale nazionale. L'articolo, inoltre, reca una modifica alla legge n. 125 del 2001, stabilendo che il divieto della pubblicità delle bevande alcoliche, oggi in vigore in alcune fasce orarie, non si applichi qualora l'oggetto degli *spot* pubblicitari non sia un prodotto specifico a destinazione commerciale, ma sia relativo alla promozione generale del vino quale alimento distintivo di qualità della produzione nazionale (il cosiddetto « *made in Italy* »). Tale deroga, per essere applicata, deve essere preventivamente approvata dall'Osservatorio nazionale per l'infanzia e l'adolescenza.

L'articolo 11 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 12 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.

PROPOSTA 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, prevedendo 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 vitivinicole 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 dalla 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.

(Istituzione del nucleo di coordinamento delle eccellenze enogastronomiche italiane)

1. Al fine di favorire la realizzazione di una strategia di rete nel settore enogastronomico, è istituito, presso il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del

turismo, un nucleo di coordinamento delle eccellenze enogastronomiche italiane, al quale partecipano rappresentanti del medesimo Ministero, dei principali operatori del settore, delle associazioni più rappresentative della filiera vitivinicola, nonché delle fondazioni senza fini di lucro, delle aziende alimentari italiane, delle cantine, dei musei del vino, delle distillerie, dei consorzi, delle strade del vino, delle città del vino e delle agenzie economico-culturali che concorrono allo sviluppo della cultura del vino e del cibo.

2. Il nucleo di coordinamento di cui al comma 1 svolge attività di consultazione e di valutazione nell'ambito degli interventi legislativi e riguardo al settore produttivo e commerciale del vino e delle eccellenze gastronomiche italiane, secondo modalità definite con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.

3. Al funzionamento del nucleo di coordinamento di cui al comma 1 si provvede, senza nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica, mediante le risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente.

Art. 6.

(Sostegno alla ricerca nel settore vinicolo e gastronomico italiano)

1. La Repubblica sostiene la ricerca tecnologica e applicata nel settore vinicolo e gastronomico italiano. A tale fine:

a) il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca promuove l'attivazione di specifici percorsi formativi nelle università pubbliche, tramite corsi di laurea, dottorati di ricerca, *master* e corsi di formazione per la valorizzazione della storia e della cultura del vino nonché delle eccellenze gastronomiche italiane;

b) in sede di ripartizione annuale del Fondo ordinario per gli enti e le istituzioni di ricerca di cui all'articolo 7, comma 1, del decreto legislativo 5 giugno 1998, n. 204, una quota parte delle relative risorse, definita con il decreto di riparto cui al comma

2 del medesimo articolo 7, è destinata alle attività di ricerca che il Consiglio nazionale delle ricerche svolge nell'ambito della produzione vitivinicola e gastronomica;

c) il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca e le altre istituzioni pubbliche competenti promuovono programmi di ricerca e innovazione, nonché percorsi formativi e di aggiornamento in materia di sicurezza e salubrità degli alimenti, con particolare riferimento ai prodotti della *vitis vinifera*.

Art. 7.

(Introduzione dell'insegnamento della dietoterapia mediterranea nella clinica sanitaria)

1. Al fine di promuovere e favorire la valorizzazione e il miglioramento delle competenze professionali, il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca promuove l'introduzione, anche in via sperimentale, dell'insegnamento della dietoterapia mediterranea nella clinica sanitaria nell'ambito dei percorsi didattici dei corsi di laurea magistrale a ciclo unico in medicina e chirurgia e delle le scuole di specializzazione di area sanitaria.

Art. 8.

(Istituzione della Commissione dell'enogastronomia di qualità)

1. È istituita, presso il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, la Commissione dell'enogastronomia di qualità, di seguito denominata « Commissione », con il compito di promuovere le eccellenze enogastronomiche italiane tramite la realizzazione dell'« Atlante annuale nazionale dell'enogastronomia di qualità ».

2. La Commissione dura in carica tre anni ed è composta da sei membri, nominati con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, di cui:

a) due rappresentanti del Ministero per i beni e le attività culturali, scelti tra

funzionari e dirigenti esperti nel settore dei beni culturali immateriali;

b) due rappresentanti del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca, scelti tra funzionari e dirigenti esperti in progetti di alternanza scuola-lavoro;

c) due rappresentanti del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, scelti tra funzionari e dirigenti esperti nel settore delle eccellenze enogastronomiche.

3. I membri della Commissione non percepiscono alcun compenso, indennità o rimborso di qualsiasi natura per lo svolgimento delle proprie attività.

4. La Commissione è presieduta dal rappresentante del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo più anziano di età.

5. Il vice presidente e il segretario della Commissione sono eletti dalla Commissione stessa nella sua prima seduta; il vice presidente sostituisce il presidente in caso di assenza o di temporaneo impedimento o su delega dello stesso.

6. Entro il 31 marzo di ogni anno, la Commissione, a maggioranza assoluta dei suoi membri, adotta le linee programmatiche e operative per la realizzazione dell'Atlante annuale di cui al comma 1, che è redatto anche avvalendosi delle informazioni raccolte dagli studenti delle scuole di ogni ordine e grado, in particolare delle scuole secondarie di secondo grado con indirizzo agrario, agroalimentare e agroindustriale e degli istituti professionali alberghieri, e delle università concernenti i prodotti tipici del rispettivo territorio nonché i relativi usi, costumi, tradizioni, tecniche e mestieri.

Art. 9.

(Promozione della dieta mediterranea nei servizi di mensa scolastica)

1. Al fine di promuovere la diffusione della dieta mediterranea, nelle gare di appalto per l'affidamento e la gestione dei servizi di refezione scolastica e di fornitura

di alimenti e prodotti agroalimentari ad asili nido, scuole dell'infanzia, scuole primarie e scuole secondarie di primo e di secondo grado, le stazioni pubbliche appaltanti sono tenute a prevedere un punteggio aggiuntivo per le offerte che prevedono la fornitura o la somministrazione di prodotti tipici della dieta mediterranea.

2. Le disposizioni del comma 1 si applicano anche ai servizi di fornitura di prodotti agroalimentari destinati alla distribuzione automatica attraverso apparecchi ubicati all'interno delle strutture di cui al medesimo comma 1.

3. I soggetti che erogano i servizi di refezione scolastica e di fornitura di alimenti e prodotti alimentari di cui ai commi 1 e 2 devono svolgere attività di informazione sui valori della dieta mediterranea.

4. Con regolamento del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, di concerto con il Ministro della salute, previa intesa in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, da adottare, entro due mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, ai sensi dell'articolo 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400, sono individuati i criteri e le modalità di attuazione del presente articolo, nel rispetto dell'ordinamento dell'Unione europea e delle prerogative e competenze regionali in materia di organizzazione scolastica.

Art. 10.

(Programmazione radiotelevisiva)

1. Il Ministero dello sviluppo economico assicura che nel contratto di servizio con la società concessionaria del servizio pubblico radiotelevisivo sia previsto l'obbligo di riservare adeguati spazi, nella programmazione televisiva pubblica nazionale e regionale, alle realtà storiche, artistiche, sociali ed economiche che valorizzano e promuovono il vino quale patrimonio culturale nazionale nonché alle eccellenze gastronomiche italiane.

2. Dopo il comma 3 dell'articolo 13 della legge 30 marzo 2001, n. 125, sono inseriti i seguenti:

«3-*bis*. I divieti di cui ai commi 2 e 3 non si applicano qualora i messaggi pubblicitari non abbiano a oggetto uno specifico prodotto a destinazione commerciale, ma la promozione in via generale del vino, definito ai sensi dell'articolo 13 del regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito dalla legge 18 marzo 1926, n. 562, quale alimento distintivo di qualità della produzione nazionale.

3-*ter*. I messaggi pubblicitari di cui al comma 3-*bis*, ai fini della loro trasmissione in deroga ai divieti di cui ai commi 2 e 3, devono essere preventivamente approvati dall'Osservatorio nazionale per l'infanzia e l'adolescenza previsto dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 14 maggio 2007, n. 103 ».

Art. 11.

(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 delle 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. 12.

(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.

PAGINA BIANCA



18PDL0044330