

# CAMERA DEI DEPUTATI

N. 3850

## PROPOSTA DI LEGGE

d’iniziativa dei deputati

**MELILLA, AMATO, D’INCECCO, FUSILLI, GINOBLE, CASTRICONE, VENITTELLI, COSTANTINO, DURANTI, KRONBICHLER, MATARRELLI, QUARANTA, DANIELE FARINA, PASTORINO, NICCHI, RICCIATTI**

Istituzione dell’insegnamento di storia e civiltà del vino e disposizioni per l’educazione al suo consumo

*Presentata il 23 maggio 2016*

ONOREVOLI COLLEGHI ! — La presente proposta di legge è finalizzata all’introduzione dell’insegnamento obbligatorio della materia storia e civiltà del vino nelle scuole secondarie di secondo grado.

Il vino è una componente essenziale della civiltà mediterranea, attraverso e mediante la 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 nu-

merose 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, al compito a 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 comprimario 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 (per esempio le Georgiche di Virgilio). In ogni regione del nostro Paese si coltiva, da sempre, la vite e ognuna di essa possiede 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 di vino al mondo ed è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea. Un'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 a denominazione di origine controllata e garantita (DOCG), a denominazione d'origine controllata (DOC), e a indicazione geografica tipica (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 a 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 all'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.

La presente proposta di legge si compone di sei articoli.

L'articolo 1 istituisce l'insegnamento della materia storia e civiltà del vino nelle scuole secondarie di secondo grado, stabilendo la frequenza di un'ora a settimana nell'ambito dell'orario vigente.

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

L'articolo 3 stabilisce che il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca avvia un progetto di corsi di qualificazione professionali necessari 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 e di educazione al consumo e prevenzione delle dipendenze siano stabiliti da un'apposita commissione, istituita con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, stabilendo anche alcune tematiche fondamentali.

L'articolo 5 fissa la copertura finanziaria nel limite di 6 milioni di euro a decorrere dall'anno 2016.

L'articolo 6 prevede l'entrata in vigore della legge.

## PROPOSTA DI LEGGE

## ART. 1.

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

1. Nelle scuole secondarie di secondo grado è istituito l'insegnamento obbligatorio di storia e civiltà del vino.

2. All'insegnamento di storia e civiltà del vino è destinata un'ora alla settimana, individuata nell'ambito dell'orario settimanale fissato dalle disposizioni vigenti in materia.

3. Il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca definisce, con regolamento, l'articolazione nei programmi annuali dell'insegnamento di storia e civiltà del vino. Negli istituti professionali può costituire disciplina di specializzazione.

## ART. 2.

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

1. L'insegnamento di storia e civiltà del vino è affidato agli insegnanti 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 conoscenze necessarie all'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 secondarie di secondo 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 di entrata 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 nella storia, nel presente e nel futuro;

*e)* educazione al consumo e prevenzione delle dipendenze.

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. Agli oneri derivanti dall'attuazione della presente legge, quantificati in un importo massimo di 6 milioni di euro annui per il triennio 2016-2018, si provvede mediante corrispondente riduzione dello stanziamento del fondo speciale di parte corrente iscritto, ai fini del bilancio triennale 2016-2018, 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 2016, 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.

PAGINA BIANCA

PAGINA BIANCA



\*17PDL0042330\*