

SENATO DELLA REPUBBLICA

XVII LEGISLATURA

Doc. XXIV

n. 85

RISOLUZIONE DELLE COMMISSIONI RIUNITE

7^a (Istruzione pubblica, beni culturali, ricerca scientifica, spettacolo e sport)

9^a (Agricoltura e produzione agroalimentare)

d'iniziativa dei senatori CONTE e FASIOLO

approvata il 18 ottobre 2017

ai sensi dell'articolo 50, comma 2, del Regolamento, a conclusione dell'esame dell'affare assegnato sul rilancio del settore agricolo in relazione all'istruzione dei giovani e alla formazione tecnica degli operatori

Le Commissioni,

a conclusione dell'esame, ai sensi dell'articolo 34, comma 1, primo periodo, e per gli effetti dell'articolo 50, comma 2, del Regolamento, dell'affare assegnato n. 874 per il rilancio del settore agricolo con riferimento a istruzione e formazione tecnica e professionale degli operatori,

premessi che:

i settori agroalimentare ed enogastronomico rappresentano una delle più importanti voci del PIL nazionale;

la filiera dell'agricoltura e dell'enogastronomia italiana si caratterizza per una costante evoluzione e per l'apprezzamento internazionale di prodotti tipici di qualità, del *made in Italy*;

le nuove tecnologie in agricoltura e i nuovi modelli imprenditoriali hanno favorito processi di sostenibilità, multifunzionalità e diversificazione, incidendo profondamente nelle economie territoriali e nella creazione di nuove professioni;

le professionalità richieste nell'agricoltura, nell'agroambiente, nella pesca e acquacoltura, nella zootecnia, nella viticoltura, nell'enogastronomia, come descritte anche nel decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, ricoprono un ruolo sempre più importante nella sicurezza alimentare, nella salute dei cittadini, nella tutela del territorio, nel disegno del paesaggio;

valutate le audizioni svolte dalle Commissioni riunite, alle quali hanno partecipato: il Consiglio dell'Ordine nazionale dei dottori agronomi e dei dottori forestali (CONAF), la Rete nazionale istituti agrari (RENISA) degli alberghieri (RENAIA), UNCI Agroalimentare, il Dipartimento delle politiche europee internazionali e dello sviluppo rurale del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, la Coldiretti, la Confederazione italiana agricoltori (CIA), la Rete scuole enologiche italiane, il Collegio nazionale dei periti agrari e dei periti agrari laureati, il Collegio nazionale degli agrotecnici e degli agrotecnici laureati, il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA), la Direzione generale per gli ordinamenti scolastici e la valutazione del sistema nazionale di istruzione del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca;

ritenuto che la qualità degli auditi e l'interesse dei commissari hanno permesso di affrontare le questioni di maggiore interesse per l'ambito specifico;

considerato inoltre che:

come emerso nel corso di varie audizioni, la cosiddetta «riforma Gelmini» dei cicli ha completato la nuova previsione con l'anno scolastico 2015-2016 e da allora sono emerse numerose criticità;

il decreto legislativo n. 61 del 2017, attuativo della delega contenuta nella legge 13 luglio 2015, n. 107, che prevede la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale, nonché il raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, introduce novità nell'ambito del profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P.) dello studente a conclusione dei percorsi degli istituti professionali, nonché un nuovo quadro orario e fa confluire i percorsi di cui al regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 87, nei nuovi percorsi tracciati dal decreto;

la legge n. 107 del 2015 ha stabilito nuove regole per quando riguarda l'attività da svolgere in azienda da parte degli studenti, inserendo l'alternanza scuola-lavoro e prevedendo per gli istituti tecnici e professionali l'obbligo di 400 ore di attività di alternanza scuola-lavoro in azienda da svolgersi negli ultimi tre anni;

la filiera del sistema dell'istruzione professionale (riordinata in quattordici articoli) ha un approccio basato sul forte rilancio di una formazione pratico-professionale con la riduzione delle discipline generaliste nel biennio a favore delle discipline pratico-professionali, con il potenziamento nel triennio della formazione basata sull'alternanza scuola-lavoro e sull'impiego di esperti del mondo professionale;

l'offerta formativa degli istituti tecnici o professionali agrario/alberghiero cerca di orientare i *curricula* per rispondere alle richieste aziendali delle realtà produttive più innovative del territorio, facendosi punto di riferimento all'interno di un mondo agrario sempre più tecnologico, poliedrico e ricco di settori (dal vitivinicolo, all'agro-industriale, all'agroambientale, allo zootecnico, all'agrituristico, al vivaismo ornamentale, al forestale, alla pesca acquacoltura);

l'offerta formativa degli istituti tecnici o professionali agrari (compresi del corso enotecnico) e alberghieri richiedono una formazione tecnico-professionale attenta a valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e a promuovere la tipicità dei prodotti agroalimentari locali;

tali istituti necessitano di coordinarsi con l'università e la ricerca, con il sistema dell'Istruzione e formazione tecnica superiore (IFTS) rafforzando quanto già previsto dal decreto legislativo n. 61 del 2017, con le Fondazioni degli istituti tecnici superiori (ITS), comprensive di percorsi di specializzazione tecnica *post diploma*, riferite alle aree considerate prioritarie per lo sviluppo economico e la competitività del Paese;

i percorsi degli istituti tecnici e professionali agrari necessitano di innovazione permanente a livello di strumentazioni laboratoriali, delle aziende annesse alle scuole, delle cantine attrezzate, delle serre innovative, delle macchine agricole per l'agricoltura di precisione, dei laboratori sensoriali di degustazione del vino e dell'olio, dei ristoranti didattici, per un fattivo trasferimento dell'innovazione e sviluppo di tutto il comparto agricolo nazionale e per formare professionalità in grado di sostenere la competitività dei settori e richieste dal mondo produttivo;

gli istituti tecnici di agraria, che si occupano di produzione e trasformazione, hanno sempre più la necessità di correlarsi con il mondo aziendale e si occupano della produzione in campo sino alla trasformazione e vendita dei prodotti di alta qualità; quelli enotecnici si occupano della filiera di produzione e trasformazione dei vini per la formazione dei migliori enotecnici d'Europa; quelli della tutela ambientale invece studiano approfonditamente l'ambiente e la sua tutela. I professionali agrari forestali si occupano della tutela ambientale e della selvicoltura. Lo studio dei prodotti nazionali e territoriali consente lo sviluppo di professionalità di alto livello nel settore specifico. Inoltre all'uscita del percorso di studio possono avviarsi alla professione del perito agrario o dell'agrotecnico, sulla base del possesso di specifici titoli e requisiti;

di particolare importanza sono i settori degli allevamenti e dell'acquacoltura, che rappresentano un importante settore agroalimentare;

gli istituti alberghieri necessitano di ristoranti didattici per la promozione della filiera agroalimentare, dei servizi della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera;

nell'articolazione «enogastronomia», gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, nonché di individuare le nuove tendenze enogastronomiche emergenti a livello nazionale e internazionale, fermo restando che potrebbe essere utile attivare reti di scopo per scambi culturali su base regionale e nazionale e gemellaggi con istituzioni scolastiche europee della stessa tipologia, anche utilizzando i fondi del programma operativo nazionale (PON) 2014-2020;

i «servizi di sala e di vendita» preparano a svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; consentono di valorizzare i prodotti tipici locali interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un vero e proprio evento culturale;

l'interazione tra istruzione, università e ricerca, ITS, IFTS, formazione professionale, aziende e filiere produttive deve costruire una capacità di visione trasversale, omnicomprensiva, unico approccio possibile alla complessità delle sfide e delle interazioni tra settori, in un confronto permanente con il mondo della formazione; ciò al fine di permettere un ricambio generazionale con tecnici adeguatamente preparati;

le nuove esigenze del mondo agrario, vitivinicolo, degli allevamenti zootecnici comprensivi della pesca e acquacoltura e della ristorazione gravitano attorno al ricambio generazionale attraverso percorsi di avvicinamento dei giovani all'attività lavorativa in agricoltura, comparto che ha saputo distinguersi per la capacità di offrire prospettive occupazionali alle giovani generazioni e di generare nuovi sbocchi lavorativi nei settori della *green economy* e della gestione ambientale e territoriale dell'a-

gricoltura biologica, della silvicoltura sostenibile, del turismo ecologico, delle energie rinnovabili, della gestione del consumo idrico;

l'istruzione agraria (sia tecnica che professionale) è una realtà vitale e dinamica che si lega a settori d'eccellenza come quelli dei prodotti tipici e di qualità, del *made in Italy*, delle biotecnologie, della difesa e della tutela dell'ambiente, del «verde» e della qualità della vita;

potrebbe essere favorito anche l'impiego di soggetti con disabilità nelle aziende agricole, integrando conseguentemente la formazione di tutti gli operatori coinvolti, nel contesto dell'agricoltura sociale;

rilevato che le previsioni del decreto legislativo n. 61 del 2017 già recepiscono molti aspetti emersi durante le audizioni svolte, in termini di indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale – le confluenze dai vecchi ai nuovi percorsi sono esplicitate nell'allegato C del decreto e recepiscono gli indirizzi indicati da RENISA – ma lasciano scoperte molte altre esigenze espresse;

ritenuto che solo facendo sistema tra competenze pubbliche, Ministeri dell'istruzione, dell'università e della ricerca e delle politiche agricole alimentari e forestali, regioni e sistema produttivo si potrà cogliere appieno l'enorme potenziale messo in moto da Expo 2015, che ha rappresentato la vetrina più importante per il *made in Italy*, tra cui anzitutto quello agroalimentare,

impegna il Governo:

a rivedere i profili di uscita e i quadri orari di riferimento degli istituti agrari, a partire dalle discipline eliminate dal *curriculum* come la meccanica agraria, la fitopatologia, l'entomologia, la chimica enologica, la botanica; l'azienda agraria nel biennio; le ore tecnico-pratiche nel biennio negli istituti tecnici agrari, prendendo spunto dal lavoro dei gruppi tecnici che si occupano del riordino dei percorsi di istruzione professionale;

a favorire adattamenti del curriculum attraverso l'utilizzo delle quote di flessibilità delle scuole, per rispondere maggiormente alle peculiarità delle molteplici produzioni territoriali (ad esempio: produzione e trasformazione casearia, produzioni e trasformazioni ittiche, produzioni e trasformazioni olivicole, florovivaismo);

a valutare il riconoscimento del V livello dello European Qualification Framework (EQF) per il diploma di enotecnico rilasciato al termine del VI anno enologico;

a valorizzare le peculiarità positive degli istituti enologici, valutando l'esportazione delle buone pratiche;

a potenziare le aziende annesse, in modo che possano disporre di macchine agricole sicure e omologate, con droni e gps per l'agricoltura di precisione, dotate dei più moderni sistemi di sicurezza e a fare in modo che le attività laboratoriali continuino ad essere il cuore di una didattica innovativa e tecnologicamente avanzata;

a potenziare i laboratori tecnologici didattici e gli strumenti per l'alta formazione non accademica, per gli istituti tecnici superiori, in cui

il *made in Italy* agroalimentare rappresenta una delle sei aree tecnologiche strategiche;

ad intraprendere azioni legate all'innovazione didattica e ad autonome capacità di accesso, da parte degli istituti tecnici e professionali, a fonti di finanziamento quali risorse specifiche e dedicate dei PSR;

a favorire, la presenza qualificata di personale addetto alla amministrazione delle aziende agrarie, tenuto conto che il personale amministrativo di segreteria è necessario per la gestione del bilancio in partita doppia dell'azienda agraria;

a migliorare lo strumento dell'alternanza scuola - lavoro, in termini di approccio e modalità operative, per rispondere all'esigenza di innovazione della filiera agroalimentare e concernente non solo la tecnologia ma anche i prodotti, i processi aziendali, le relazioni delle imprese agricole con il mercato e con il cittadino-consumatore; tutto ciò in concomitanza con un rafforzamento dello strumento dell'alternanza riferito alla fase specifica di accompagnamento lavorativo dei giovani all'interno delle imprese, dell'Università e della ricerca, valorizzando la presenza delle articolazioni del CREA come centri di ricerca di eccellenza;

a intervenire direttamente, mediante il coordinamento tra i Dicasteri dell'istruzione, dell'università e della ricerca e delle politiche agricole alimentari e forestali, al fine di sviluppare delle azioni sistemiche per adeguare tecnologicamente le istituzioni scolastiche per le attività di innovazione, con specifico riferimento all'agricoltura di precisione;

ad incrementare le ore di pratica laboratoriale curricolare nei ristoranti con i docenti tecnico-pratici o, nel quadro dell'autonomia di ciascuna istituzione scolastica, a favorire l'utilizzo di esperti esterni, ristoratori, *sommelier* in convenzione, considerate le difficoltà di reclutamento di docenti con esperienze lavorative nel campo della ristorazione;

a creare un centro di studi marini negli istituti agrari per la valorizzazione della pesca e dell'acquacoltura;

a razionalizzare la presenza sul territorio di percorsi di studio che consentano una progressiva elevata qualificazione degli studenti, evitando ridondanze nelle offerte formative;

ad armonizzare le Aree 4 (Nuove tecnologie per il *made in Italy*) e 5 (Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali - turismo) dell'offerta formativa degli istituti tecnici superiori (ITS), per migliorare le possibilità con riferimento al settore enogastronomico;

ad individuare strumenti utili per semplificare la gestione delle vendite e della prestazione di servizi sul piano fiscale, quando siano prodotti a seguito di esercitazioni didattiche, tenuto conto delle difficoltà a gestire gli adempimenti fiscali con le risorse amministrative in dotazione organica;

pur apprezzando la recente riformulazione dell'articolo 20 del regolamento di cui al decreto del Ministro della pubblica istruzione 1° febbraio 2001, n. 44, con riferimento alla gestione economica delle aziende agrarie e delle scuole, a semplificare e adattare il quadro normativo di riferimento tuttora rappresentato dal predetto regolamento di cui al decreto

interministeriale n. 44 del 2001 alle esigenze degli istituti scolastici con annessa azienda agraria e ristorante didattico, pizzeria, caffetteria, *pub*, birreria, *catering*, agriturismo, onde offrire alle istituzioni scolastiche, nell'esercizio dei compiti di formazione ed educativi, la facoltà di svolgere servizi per conto di terzi, nonché di alienare i beni prodotti nell'esercizio di attività didattiche, in quanto trattasi di esercitazioni didattiche di laboratorio di cucina, di sala e di ricevimento;

a promuovere un piano nazionale di potenziamento degli istituti agrari, a partire da quelli con annessa azienda, in grado di formare operatori e tecnici altamente specializzati che possano inserirsi immediatamente nel mondo del lavoro, consentendo così alla produzione agroalimentare italiana di puntare a livelli di eccellenza qualitativa e di efficienza gestionale attraverso una forte implementazione della nuove tecnologie sviluppate in campo agricolo, che consentono di ottimizzare la produzione riducendo l'impatto ambientale in termini di minori prodotti chimici utilizzati e minori quantità di acqua impiegata nei cicli produttivi;

a supportare le istituzioni scolastiche nelle domande di utilizzo dei fondi strutturali europei di cui possono beneficiare anche gli istituti agrari partecipando alle azioni del Piano Nazionale Scuola digitale (PNSD) e del PON (che vanno semplificati negli aspetti di rendicontazione) «Per la Scuola – competenze e ambienti per l'apprendimento» 2014-2020 per le due tipologie di finanziamento: laboratori modello professionalizzanti, con uno stanziamento iniziale minimo di 175.000 euro che rappresenta, però, un primo concreto segno di attenzione per il ruolo dei laboratori nel settore agrario e laboratori professionalizzanti in chiave digitale;

ad inserire nelle linee guida dell'alternanza scuola-lavoro apposite misure di facilitazione per gli alunni diversamente abili;

a valorizzare la specificità del profilo della gestione risorse forestali e montane nell'ambito dell'indirizzo «Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane», già presente nel decreto legislativo n. 61 del 2017, al fine di recuperare le competenze di una selvicoltura sostenibile e di una corretta gestione del territorio e delle sue risorse, operando in un contesto, come quello italiano, caratterizzato da fenomeni di dissesto idrogeologico e di abbandono della montagna.

