



ATTO DI COSTITUZIONE DI ACCORDO DI RETE INTERPROVINCIALE

"MESSAPIA WINE LABS"

VISTO il Testo Unico della Vite e del Vino - L. 238/2016, che costituisce il quadro normativo di riferimento per l'intero settore vitivinicolo, dalla produzione alla commercializzazione e stabilisce definizioni, standard qualitativi (DOP, IGP) e le basi per la promozione coordinata con gli obiettivi europei.

VISTO il Decreto Ministeriale 12 marzo 2019, cosiddetto "*Decreto Enoturismo*", emanato in attuazione della Legge di Bilancio 2018 (L. 205/2017, art. 1, comma 502), la quale definisce in modo specifico le attività enoturistiche e gli standard minimi di accoglienza che le aziende devono rispettare.

VISTA la Legge n. 268/1999 ("Strade del vino") che disciplina la creazione e la promozione delle "strade del vino" come strumento per valorizzare i territori a vocazione vinicola e il turismo rurale.

VISTE le *Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica*, Prot. n. 2779 del 12/03/2019, che definisce indirizzi e linee guida in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità, con particolare riferimento alle produzioni vitivinicole del territorio, per l'esercizio dell'attività enoturistica, ai sensi dell'articolo 1, comma 504, della legge 27 dicembre 2017, n. 205.

VISTA la Legge Regionale 6 agosto 2021, n. 29 "Disciplina dell'enuotismo", in cui la Regione Puglia, in armonia con i programmi sviluppo rurale, sostiene l'agricoltura anche mediante la promozione di forme idonee di turismo rurale volte a sostenere la cultura rurale quali l'enuotismo, al fine di qualificare l'accoglienza nell'ambito di un'offerta turistica di tipo integrato e di promuovere l'enuotismo quale forma di turismo dotata di specifica identità e di garantire la valorizzazione delle produzioni vitivinicole del territorio.

CONSIDERATA la Politica Agricola Comune (PAC) e i regolamenti di mercato (es. Reg. UE n. 1308/2013) che stabiliscono norme fondamentali sulla produzione, la designazione e l'etichettatura dei prodotti vitivinicoli, inclusi gli obiettivi di salute pubblica che coordinano le iniziative di promozione.

CONSIDERATO il Piano Strategico del Turismo (PST) 2023-2027, che include tra i suoi pilastri strategici la promozione, la sostenibilità e la qualità, promuovendo l'Italia come destinazione turistica globale. Le strategie per il vino in generale, incluse quelle per sostenere il settore vitivinicolo e la crescita attraverso misure di

promozione extra-UE e investimenti, sono individuate nel più ampio quadro del PST e in documenti correlati come il Piano Nazionale di Sostegno dell'OCM.

VISTO il Protocollo d'Intesa con Associazione Italiana Sommelier (AIS), firmato nel 2022 dai Ministeri dell'Istruzione, della Cultura e delle Politiche Agricole, che promuove la "Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio" e iniziative di formazione per diffondere la cultura enologica e olearia nelle scuole;

VISTO il Protocollo d'intesa tra il MIM e Coldiretti prot. n. 0000051 del 18.11.2026, che mira a sostenere l'istruzione tecnica e professionale nel settore agricolo, inclusa la viticoltura, e a promuovere l'orientamento degli studenti verso i nuovi modelli imprenditoriali del settore, aggiornato con nuovo Accordo prot. n. 12 del 05.05.2023.

CONSIDERATI i percorsi di studio specifici, nello specifico l'attivazione e regolamentazione di percorsi di specializzazione per "Enotecnico" all'interno degli istituti tecnici agrari.

VISTA la Deliberazione della Giunta Regionale del 30 dicembre 2024, n. 1891- *Approvazione del Piano di dimensionamento scolastico per l'a.s. 2025/26 e programmazione dell'offerta formativa per il triennio scolastico 2025/26, 2026/27 e 2027/28*, con cui la Regione Puglia ha autorizzato l'attivazione, presso la Sede "Valzani" del nostro Polo Tecnico Professionale "Messapia" di San Pietro Vernotico, dell'indirizzo di studi Istruzione Tecnica Agraria con articolazione "*Viticultura ed Enologia*", con l'aggiunta di una sesta annualità per il conseguimento del titolo specialistico del profilo professionale di "*Enotecnico*". Tale nuova realtà formativa consente di costruire professionalità altamente specializzate da inserire nell'organico del settore enologico e rappresenta una grande opportunità per le aziende produttive e per l'intero territorio, non solo locale, già di per sé a forte vocazione vitivinicola.

VISTO il D.P.R. n. 275 del 8.03.1999, Regolamento recante "Norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'articolo 21 della legge 15 marzo 1997, n. 59", che attribuisce autonomia funzionale alle istituzioni scolastiche e stabilisce in particolare, all'art. 7, co. 8, che "*le scuole, sia singolarmente che collegate in rete, possono stipulare convenzioni con Università statali o private, ovvero con istituzioni, enti, associazioni o agenzie operanti sul territorio che intendono dare il loro apporto alla realizzazione di specifici obiettivi*".

VISTO il D.P.R. n. 567 del 10 ottobre 1996 recante il regolamento concernente la disciplina delle iniziative complementari e delle attività integrative nelle istituzioni scolastiche (materia già precedentemente oggetto della direttiva numero 133 del 3.4.1996 del Ministero della Pubblica Istruzione) che testualmente recita: "*Le istituzioni scolastiche favoriscono le iniziative che realizzano la funzione della scuola come centro di*

promozione culturale, sociale, civile del territorio. Coordinandosi con le altre iniziative presenti anche per favorire rientri scolastici e creare occasioni di formazione permanente ricorrente. A tal fine collaborano con altre scuole, con gli Enti locale, con le Associazioni degli studenti, con quelle dei genitori, con le associazioni culturali e di volontariato, anche stipulando con essi apposite convenzioni”;

VISTA la delibera n. X del Collegio dei docenti del XXX dell’IISS Ferraris De Marco Valzani;

VISTA la delibera n. X del Consiglio d’Istituto del XX dell’IISS Ferraris De Marco Valzani;

PREMESSO CHE

- Il nuovo indirizzo di studi, così concepito, si sposa perfettamente con la “Vision” della Legge 107/2015 che all’art. 1 Comma 7 individua i seguenti obiettivi formativi prioritari: m) valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l’interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese; o) incremento dell’alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione;
- La sede scolastica “Valzani” di San Pietro Vernotico può diventare comunità educativa e culturale trainante, oltre che laboratorio di ricerca e futuro “incubatore d’impresa”, verso un nuovo approccio relazionale ed emotivo delle comunità cittadine limitrofe, e non solo, dal momento che la stessa Scuola accoglie, tra i suoi utenti, molti ragazzi e docenti che provengono da diversi Comuni della provincia di Lecce e Brindisi, i quali conferirebbero un importante valore aggiunto all’impegno e alla competenza richiesta per la realizzazione del progetto grazie al naturale senso di appartenenza e “all’amore per una terra che attende solo di essere riscoperta, promossa, valorizzata e curata dai suoi figli”;
- la sede scolastica “Valzani” di San Pietro Vernotico è l’unica Istituzione Scolastica Secondaria Superiore del territorio a Sud della provincia di Brindisi e si configura come luogo di ricerca, sviluppo, sperimentazione culturale per tutto il bacino educativo Istituzionale dei Comuni a sud della Provincia di Brindisi e a Nord della provincia di Lecce con la sua dotazione strumentale, gli ambienti laboratoriali dotati di strumentazione scientifica all’avanguardia per un’Agricoltura 4.0, viticoltura di precisione, uso del droni, l’Intelligenza Artificiale applicata all’Agritech, l’idroponica, gli archivi digitali, e il capitale umano e professionale già reso disponibile per altre iniziative in Rete. Gli Istituti Comprensivi coinvolti potrebbero trarre importanti benefici da un intervento sinergico e sistemico di processi educativi, coordinati dall’IISS Ferraris De Marco Valzani, anche con scambio di

professionalità docenti e fruizione gratuita degli ambienti scolastici per attività condivise e finalizzate, nell'ambito tecnico-scientifico;

- dopo tre anni di studio del territorio, incontri con Enti e Organizzazioni di categoria, attività formative svolte all'interno di importanti imprese, con cui sono state avviate costruttive collaborazioni, l'IISS Ferraris De Marco Valzani ha acquisito consapevolezza sulle ampie opportunità che il settore Vitivinicolo ed Enologico, fortemente sviluppato in tutta la provincia di Brindisi e Lecce, offre per un inserimento dei nostri giovani nel mondo del lavoro, apportando valore aggiunto allo sviluppo sociale, economico e culturale che il "Mondo del Vino", in tutte le sue declinazioni, porta con sé. Pertanto si è convenuti sulla necessità di caratterizzare l'identità formativa della sede "Valzani" di San Pietro Vernotico con un indirizzo di studi che sia espressione delle peculiarità culturali, economiche, imprenditoriali e sociali di un territorio a forte vocazione vitivinicola ed enologica.

L'esperienza a diretto contatto con le aziende vitivinicole, nell'ambito dei diversi percorsi PCTO, oggi Formazione Scuola Lavoro, ha offerto una valida opportunità di contatto diretto con il mondo del lavoro nell'ambito della Viticoltura ed Enologia: sono stati oggetto di studio e analisi per studenti processi di gestione delle attività di produzione primaria, di trasformazione e di conservazione / stoccaggio e distribuzione dei prodotti vitivinicoli nell'ottica della qualità del prodotto e della loro salubrità. Oggetto di ampie riflessioni in una rielaborazione critica delle conoscenze e competenze acquisite è stato l'ampio margine possibile di miglioramento delle produzioni vitivinicole in termini qualitativi attraverso l'introduzione di innovazioni tecniche e/o di processo, e la sostenibilità ambientale di tutte le attività.

L'indagine del 2023 condotta da Nomisma Wine Monitor, l'Osservatorio dedicato al mercato del vino, nato con l'obiettivo di aiutare imprese e istituzioni della filiera vitivinicola italiana a interpretare correttamente le dinamiche del mercato, ha voluto approfondire quali siano le figure cardine della filiera enologica, che risultano essere fortemente carenti sul territorio, come rilevato dal confronto con le principali aziende vitivinicole, brand di eccellenza del vino pugliese nel mondo:

- a. l'Enologo, con conoscenze e competenze nella gestione delle produzioni vegetali, con particolare riguardo ad un approccio sistemico nelle relazioni tra agro-biologia, risorse e sostenibilità ed una approfondita conoscenza delle realtà produttive nel settore vitivinicolo;
- b. il Tecnico specializzato in grado di operare professionalmente nella attività di gestione, divulgazione e assistenza tecnica qualificata nel settore vitivinicolo e consulenziale anche nell'ambito del turismo enogastronomico e dell'Enoturismo in chiave 4.0.

Tali profili si configurano come necessari segmenti di una filiera formativa (segmento intermedio) che forma tecnici specializzati anche proiettati ad una prosecuzione degli studi accademici di settore grazie al Corso di Laurea triennale in "Viticoltura ed Enologia" attivo presso l'UNISALENTO (Lecce) a partire dal 2017.

ESAMINATO

il presente Atto di Costituzione della Rete, al fine di adottare i successivi adempimenti;

SI CONVIENE QUANTO SEGUE:

Art. 1

Costituzione

Le Amministrazioni Comunali firmatarie del presente Accordo di rete, unitamente alle Istituzioni scolastiche di aderenti, agli Enti pubblici e privati, alle Associazioni e Organizzazioni di categoria, ai Consorzi di settore, alle Aziende produttive, all'Unisalento, ai soggetti firmatari del presente accordo, nel pieno rispetto dell'autonomia delle singole Istituzioni, riconoscono il valore e l'efficacia di un collegamento in Rete ai sensi dell'art. 7 del DPR 275/99, dell'**art.1 comma 70, 71, 72 e 74 Legge 107/2015**, che assume il nome di "*Messapia Wine Labs*".

Art. 2

Finalità

- a. Il presente Accordo di Rete:
- b. agevola la collaborazione tra la scuola, gli enti, le istituzioni e le aziende con esperienza consolidata nel settore viticolo, al fine di supportare in maniera adeguata la formazione di figure qualificate che possano operare ed inserirsi nel tessuto produttivo locale;
- c. realizza "l'implementazione della connessione al tessuto socio economico produttivo di riferimento, favorendo la laboratorialità, l'innovazione e l'apporto formativo delle imprese e degli enti del territorio", come stabilito nelle linee di intervento ministeriali indicate nel Decreto Ministeriale n. 269 del 31.12.2024 art. 1 comma 1.2, che definisce le prime misure per l'attuazione della riforma futura dell'istruzione tecnica;
- d. offre agli studenti dell'Istituzione Scolastica "Ferraris De Marco Valzani – Polo Tecnico Professionale Messapia", nel breve e medio periodo, un supporto alla formazione teorica e pratica in linea con le reali esigenze del settore agroalimentare e vitivinicolo, per prepararli al meglio alle sfide del mercato del lavoro;
- e. crea un collegamento sinergico fra il nuovo indirizzo di studi in Agraria con articolazione "Viticoltura ed Enologia", il sistema Universitario e il mondo del lavoro, in un'ottica di comunione d'intenti tra formazione continua degli operatori e settore produttivo di filiera;
- f. promuove lo sviluppo del turismo enogastronomico, attraverso la valorizzazione delle professioni e dei luoghi di produzione del vino, al fine di accrescerne cultura e prestigio e di creare prospettive di sviluppo economico per le aree a particolare vocazione vinicola;

- g. coopera con i consorzi di tutela e con le associazioni di produttori nelle attività di formazione di professionisti del settore viticolo e di promozione dei vini salentini;
- h. favorisce iniziative per il recupero, la valorizzazione delle tradizioni e la ricostruzione delle identità economiche e culturali dei territori del vino e degli altri prodotti agroalimentari del territorio regionale.
- i. sostiene e sviluppa, in una sinergia tra formazione e lavoro, la qualità delle produzioni e dei territori dei *Comuni del Vino del Salento*, tramite iniziative e servizi nel campo della tutela, del sostegno allo sviluppo, della promozione e dell'informazione.

Art. 3

Strumenti di attuazione delle finalità

Per realizzare i propri scopi istituzionali, la Rete persegue le seguenti attività:

- a. promuove ed attua studi, ricerche e dibattiti;
- b. organizza letture, convegni, seminari, tavole rotonde, giornate di studio, corsi di perfezionamento;
- c. promuove la costituzione di osservatori, laboratori, gruppi di lavoro e commissioni di studio;
- d. pubblica atti accademici, studi, inchieste, monografie e raccolte di opere;
- e. collabora con istituti italiani ed esteri che operano nel settore vitivinicolo;
- f. istituisce premi a lavori di carattere tecnico scientifico e per l'attuazione di ricerche e attività benemerite per il progresso scientifico e tecnologico del settore vitivinicolo;
- g. raccoglie nei propri archivi fisici ed informatici documenti e pubblicazioni ad uso degli accademici e degli operatori del settore;
- h. attua infine ogni altra attività o iniziativa idonea a conseguire i fini istituzionali della Rete.

Art. 4

Obiettivi formativi

Investendo e sostenendo la formazione di figure specializzate, la Rete intende:

- a. valorizzare e tutelare la vitivinicoltura di qualità, le aziende produttrici, i vitigni autoctoni e antichi, l'architettura e le pratiche di coltivazione tradizionale, il paesaggio, i prodotti tipici locali;
- b. sensibilizzare e coinvolgere direttamente le persone alla cura, tutela e valorizzazione del territorio come patrimonio comune e bene culturale e identitario;
- c. promuovere, soprattutto tra i giovani, la cultura del produrre e bere consapevole e moderato e di una corretta alimentazione, nonché l'etica dei consumi;
- d. dare un contributo sostanziale all'attuazione degli artt. 5 e 6 della "Convenzione europea del paesaggio", recepita dall'ordinamento giuridico italiano (Legge n. 14 del 9 gennaio 2006).

Inoltre promuove:

- e. le autonomie e le diversità locali, le risorse naturali, storiche, architettoniche, culturali, umane e imprenditoriali dei territori del vino;
- f. la sostenibilità dello sviluppo umano, economico locale e lo sviluppo sostenibile, favorendo la permanenza degli agricoltori nelle zone rurali, la creazione, l'integrazione di nuove imprese e servizi e la concertazione tra gli interessi;
- g. l'offerta turistica integrata basata sulla qualità del territorio, del vino, dei prodotti locali e tradizionali e dei servizi, nonché le bellezze paesaggistiche, le iniziative culturali e la presenza di beni artistici e storici del territorio stesso che ben si integrano con la viticoltura;
- h. iniziative progettuali transnazionali e la cooperazione a livello europeo ed internazionale nelle tematiche d'interesse per la Rete e gli aderenti;
- i. il rapporto tra i produttori e gli enti pubblici e strumentali competenti a tutti i livelli, per la valorizzazione di risorse umane specializzate, del vino e dei prodotti tipici locali, delle risorse ambientali, paesaggistiche, urbanistiche, artistiche e storiche dei territori, a particolare vocazione viticola;
- j. l'adozione di metodologie e strumenti appropriati alle caratteristiche dei territori dei *Comuni del Vino del Salento* ed in particolare l'adozione di Piani del colore e del decoro urbano e l'uso sostenibile del patrimonio edilizio esistente verso nuove forme di ricettività diffuse;
- k. la cultura del vino, attraverso iniziative promozionali a vari livelli, editoriali e di comunicazione;
- l. la formazione e l'educazione al gusto con iniziative a carattere didattico, formativo e informativo;
- m. il rapporto con i consorzi, le aziende, le associazioni e gli altri enti che, sul territorio nazionale, operano in favore della qualità delle produzioni e dei territori;
- n. accordi di programma con le Amministrazioni centrali, regionali e periferiche nella predisposizione, gestione e monitoraggio di beni e servizi, anche attraverso l'organizzazione, la costituzione e la gestione degli acquisti, in modo singolo o tramite gruppi di acquisto;
- o. attività di supporto alle strutture incaricate della gestione dei progetti e monitoraggio sull'attuazione degli interventi in materia di viticoltura.

Realizza altresì:

- p. servizi e reti di informazione e comunicazione innovativi per aumentare la qualità delle relazioni ed una corretta competitività dei sistemi territoriali (web marketing, piattaforme web, social networking, social network marketing, social network marketing territoriale, supporto alla pianificazione di marketing strategico, gruppi e reti);
- q. programmazione, promozione e coordinamento di progetti nell'ambito dei programmi comunitari, nazionali e regionali inerenti le materie d'interesse della Rete "*Messapia Wine Labs*";
- r. progetti di sviluppo a forte connotazione etica e la certificazione dei territori, il rafforzamento della coesione sociale e la qualità della vita dei *Comuni del Vino del Salento* attraverso l'utilizzo di opportuni strumenti operativi e intercettando risorse finanziarie e fondi di solidarietà;

- s. la ricerca e l'attività di studio, la formazione e la promozione di iniziative culturali di concerto anche con le Università e le altre istituzioni culturali e scientifiche italiane e internazionali;
- t. iniziative in favore della definizione e dell'assunzione da parte dei *Comuni del Vino del Salento* di competenze strategiche nel governo del territorio, dei servizi e dello sviluppo locale, sulla base del principio costituzionale di sussidiarietà;
- u. manifestazioni ed iniziative, d'intesa con i Comuni del Vino del Salento volte ad esaltare la qualità dei vini e il valore dei territori a vocazione vitivinicola e a migliorare la comunicazione tra produttori, istituzioni, cittadini e turisti;
- v. attività di ricerca, studio ed aggiornamento con particolare riferimento alla valorizzazione del territorio, alla tutela del paesaggio, alle energie rinnovabili, al cambiamento climatico, allo sviluppo sostenibile, alla tutela delle risorse naturali, alle nuove tecnologie dell'informazione e la programmazione di progetti comunitari di cooperazione;
- w. attività di alta formazione e aggiornamento di altri soggetti pubblici e privati nelle tematiche d'interesse per il Comitato Tecnico Scientifico;
- x. azioni di studio per l'aggiornamento della legislazione nazionale e regionale in materia di pianificazione, programmazione e valorizzazione territoriale a livello sovracomunale e di area vasta;
- y. azioni finalizzate al superamento del divario digitale nei territori rurali a produzione vinicola attraverso la promozione dell'accesso alla banda larga e sistemi wireless, partecipando alla programmazione ed attuazione di risorse nazionali e comunitarie (PN, PAC, PNRR, Leader, FAS, FESR, ecc.);
- z. attività di raccordo e di interazione con gli organi nazionali, le Regioni, gli enti regionali, e internazionali di promozione e coordinamento di politiche in materia di agricoltura, turismo, sviluppo territoriale, ambiente, salute.

Si prefigge ancora:

- aa. la realizzazione di attività e manifestazioni collaterali, culturali o di spettacolo o di quanto altro fosse ritenuto utile per la migliore realizzazione della propria finalità.
- bb. Per il raggiungimento dei propri obiettivi la Rete potrà organizzare occasionalmente raccolte pubbliche di fondi, in concomitanza di celebrazioni, ricorrenze, campagne di sensibilizzazione e quant'altro possa essere di aiuto alla Rete stessa per esplicitare le proprie funzioni e raggiungere i propri obiettivi; il tutto nei limiti previsti dalle disposizioni di Legge e dal presente Statuto.

Art. 5

Sede di coordinamento e Istituzione capofila della Rete

La sede della Rete "*Messapia Wine Labs*" è individuata presso l'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Ferraris De Marco Valzani" – Polo Tecnico Professionale "*Messapia*", sede scolastica "Valzani" di San Pietro Vernotico (Brindisi), sita in Viale Degli Studi snc.

Art. 6**Organi di gestione della Rete.****6.1 Gruppo Interistituzionale costituente**

6.1.1. E' costituito il Gruppo Tecnico Interistituzionale costituente composto dai rappresentanti istituzionali dei rispettivi enti fondatori e/o loro delegati come segue:

- a. Dirigente scolastico dell'IISS Ferraris De Marco Valzani - Polo Tecnico Professionale "Messapia";
- b. Magnifico Rettore UNISALENTO;
- c. Presidente Consorzio di Tutela Vini DOP Salice Salentino;
- d. Presidente Consorzio Tutela Vini Doc Brindisi e Doc Squinzano;
- e. Presidente Assoenologi;
- f. Presidente Associazione Italiana Sommelier;
- n. Azienda Vitivinicola "Sampietrana";
- o. Azienda Vitivinicola "Mediterranea";
- p. Azienda Vitivinicola "Cantine Due Palme";
- q. Azienda Vitivinicola "Cantina Sociale San Donaci";
- r. Azienda Vitivinicola "Tenute Lu Spada";
- s. Azienda Vitivinicola "Tenute Rubino";
- t. Azienda Vitivinicola "Cantine Paololeo"
- g. Presidente Confagricoltura;
- h. Presidente Coldiretti;
- i. Presidente Confcooperative;
- l. Confesercenti;
- m. Confcommercio;

6.1.2 Esso detiene le relazioni istituzionali con gli Enti pubblici e privati aderenti alla Rete, in primis con i rappresentanti Istituzionali dei Comuni della Provincia di Brindisi e Lecce, il Presidente della Provincia di Brindisi e Lecce, il Ministero dell'Istruzione e del Merito, i Ministeri coerenti con le finalità della Rete, i Dirigenti scolastici degli Istituti Comprensivi dei Comuni aderenti alla rete e tutte le Istituzioni pubbliche e private, le Associazioni e Organizzazioni di categoria, le aziende di settore e della filiera agroalimentare, vitivinicola, turistica.

6.1.3 Funge da stimolo per le Scuole della Rete e per le altre scuole del territorio, per Enti e Associazioni di categoria e comunità dedicate, per quanto concerne l'Educazione, la valorizzazione, la promozione del Patrimonio Culturale, Paesaggistico e Ambientale del settore Agroalimentare, Vitivinicolo ed Enologico.

6.2 La Scuola Capofila

L'Ente Capofila, nella persona del Dirigente Scolastico dell'IISS Ferraris de Marco Valzani – Polo Tecnico Professionale "Messapia", ha compiti di coordinamento amministrativo generale, nonché di raccolta e custodia

degli atti e della documentazione relativa alle specifiche attività. Gli Enti e le Istituzioni aderenti alla Rete conferiscono all'Ente Capofila mandato a rappresentarli nelle comunicazioni esterne concernenti l'attività della Rete stessa, compresa la referenza nei confronti del Ministero dell'Istruzione e del Merito, degli altri Ministeri. Pertanto alla Scuola capofila vengono attribuiti i seguenti compiti:

- 6.2.1 Attività di comunicazione della Rete verso i suoi aderenti e viceversa;
- 6.2.2 Rappresentanza nelle relazioni esterne con tutti i soggetti coinvolti, pubblici e privati;
- 6.2.3 Riferimento per le scuole e le Organizzazioni che aderiscono alla Rete;
- 6.2.4 Collegamento tra i gruppi di lavoro e gli enti aderenti al progetto;
- 6.2.5 Gestione del bilancio della Rete;
- 6.2.6 Coordinamento tecnico dei gruppi di lavoro ed eventuale partecipazione alle attività.

6.3 L'Assemblea Generale della Rete

- 6.3.1 È composta dal Dirigente Scolastico della Scuola Capofila in qualità di Presidente, dai Sindaci dei Comuni della provincia di Brindisi e di Lecce aderenti, dai rappresentanti dell'Unisalento e del mondo accademico, dai presidenti o delegati delle Associazioni e Organizzazione di Categoria, dai Presidenti dei Consorzi della filiera vitivinicola ed enologica aderenti, dalle aziende, autonome, o consorziate, collegate alla filiera vitivinicola, dai dirigenti scolastici delle Istituzioni scolastiche aderenti, dagli Enti pubblici e privati aderenti;
- 6.3.2 Delibera il Piano annuale delle attività e dei progetti e approva il bilancio;
- 6.3.3 Delibera l'accoglimento di ulteriori richieste di adesione alla Rete;
- 6.3.4 Delibera sulle eventuali modifiche da apportare al presente Accordo.

6.4 Il Comitato Tecnico di Rete (CTR)

- 6.4.1 E costituito dal Gruppo Tecnico Interistituzionale costituente di cui all'art. 6.1, dai Presidenti delle Associazioni di settore, Enti, Organismi aderenti alla Rete. Possono partecipare alle sedute del CTR anche rappresentanti di Enti esterni per specifici progetti e/o esperti di settore in qualità di consulenti;
- 6.4.2 E' l'organo responsabile della individuazione degli obiettivi oggetto del presente Accordo e affianca il Presidente di Rete nel dare attuazione alle delibere dell'Assemblea;
- 6.4.3 predispone il Piano Annuale delle attività e dei progetti e le eventuali variazioni dello stesso e predispone i bilanci di Rete.
- 6.4.4 Il Comitato Tecnico di Rete può operare anche in Gruppi di Progetto ristretti che nominano un Coordinatore Generale. Essi possono avvalersi della collaborazione esterna di esperti, professionisti di settore, rappresentanti di Associazioni esterne alla Rete.

Art. 7**Comitato d'Onore**

La Rete si impegna a costituire un Comitato d'Onore formato da personalità di spicco del mondo enogastronomico, vitivinicolo, dell'Enoturismo al fine di dare valore e visibilità alle sue iniziative.

Art. 8**Organizzazione delle attività di progetto**

I Gruppi di Progetto predispongono le attività da realizzare secondo un apposito modello progettuale in cui siano specificate:

- a. Le caratteristiche di fattibilità (obiettivi, azioni, risultati attesi, risorse umane e materiali da impegnare);
- b. Risorse professionali interne ed esterne e loro ripartizione tra le Istituzioni aderenti ed eventuali Associazioni ed Enti Locali aderenti;
- c. Risorse necessarie per lo svolgimento delle attività;
- d. Attività di monitoraggio;
- e. Disseminazione.

Art. 9**Finanziamento e gestione amministrativo-contabile**

- a. L'attività progettata dalla Rete è svolta con i fondi messi a disposizione dalle singole Istituzioni Scolastiche aderenti, da Enti pubblici e privati, da Associazioni e Organizzazioni esterne, da fondi introitati attraverso il *fundraising*.
- b. L'Istituzione Scolastica presso cui la Rete ha sede cura la gestione economica ed ha il compito di dare esecuzione alle deliberazioni assunte.
- c. Il Presidente di Rete firma gli atti formali di amministrazione e gli atti formali di nomina.
- d. L'adesione alla Rete comporta una dichiarazione di disponibilità a rendere fruibili risorse interne proprie di ogni istituzione scolastica, Ente, Associazione, partner della Rete per la realizzazione di attività e progetti di cui al punto 4.3 economiche, strumentali e professionali, anche con disponibilità a fruire di spazi, idonei alla realizzazione degli obiettivi di risultato;
- e. L'eventuale impegno economico stimato per la fattibilità di attività e progetti di cui al punto 4.3. sarà ripartito tra i partner della Rete sulla base dell'interesse esplicitamente manifestato da ciascuno verso l'iniziativa da realizzare e sulla base del reale, costruttivo, efficace impegno che ciascuno assumerà nella fase di progettazione, programmazione, realizzazione, monitoraggio e valutazione;
- f. La gestione amministrativo-contabile avverrà nelle forme e con modalità previste dalla normativa vigente;

- g. Il Presidente della Rete ed il Direttore SGA della Scuola Capofila della Rete predispongono il bilancio preventivo e consuntivo della Rete.
- h. Allo stesso modo è amministrato il fondo spese annuale per il generale funzionamento amministrativo della Rete da parte dell'Istituzione Scolastica a ciò preposta, che è tenuta ad una rendicontazione annuale.
- i. Saranno a carico di ogni Scuola firmataria del presente Accordo eventuali spese relative all'utilizzo del personale interno impegnato nelle attività di Rete.

Art. 10

Utilizzazione del personale docente

- a. Le attività di progetto di cui all'art. 6 del presente Accordo, nell'individuazione delle risorse professionali interne, specificano la distribuzione delle attività tecnico-professionali fra il personale docente delle Istituzioni coinvolte;
- b. Laddove la contrattazione collettiva lo preveda e nel rispetto dei limiti di tali previsioni, è possibile programmare e fruire dello scambio di docenti tra le Istituzioni Scolastiche coinvolte nei singoli progetti;
- c. Lo scambio ha durata strettamente limitata alla realizzazione del progetto e può avvenire solo tra docenti che abbiano uno stato giuridico omogeneo e previa acquisizione di consenso da parte dei docenti interessati;
- d. In difetto di specifiche disposizioni della contrattazione collettiva, è ammesso, ove occorra, il ricorso alle collaborazioni plurime di cui all'art. 35 del CCNL Scuola del 29 novembre 2007.

Art. 11

Collaborazioni

- a. Per ogni singolo progetto di cui all'art. 6 del presente Accordo, possono essere istituite collaborazioni con Enti pubblici e privati, associazioni, fondazioni, enti del terzo settore, università, centri di ricerca, soprintendenze, musei, operatori qualificati, circoli culturali, Associazioni, Enti Teatrali, Fondazioni, e qualsiasi altro Organismo possa avere una comunione di intenti con gli obiettivi della Rete. Tali collaborazioni saranno formalizzate da protocolli d'Intesa, convenzioni e accordi di programma.
- b. Gli atti previsti dal comma precedente dovranno essere firmati dalla Scuola Capofila e dal Dirigente o dai Dirigenti delle Scuole che si avvalgono di dette collaborazioni o dai rappresentanti legali degli Enti/Associazioni sottoscrittori.

Art. 12

Monitoraggio e Valutazione

Le Scuole e gli Enti aderenti alla Rete si impegnano ad attivare strumenti utili al monitoraggio ed alla valutazione sia interna che esterna dei risultati conseguiti dalle azioni della Rete a conclusione della annualità programmata, al fine di realizzare una *Swot-Analysis* e progettare un Piano di Miglioramento.

Art. 13

Modalità di adesione

- a. La richiesta di adesione al presente Accordo di Rete "Messapia Wine Labs" va proposta con dichiarazione del Dirigente Scolastico/ Direttore/Presidente di Ente di settore, previa conforme delibera del Consiglio d'Istituto/ Consiglio di Amministrazione/Consiglio Accademico, al Comitato Tecnico di Rete, presso la sede dell'Istituzione Scolastica capofila;
- b. L'adesione decorrerà dal momento della formale sottoscrizione dell'Accordo da parte dell'Istituzione richiedente.

Art. 14

Modalità di recesso

- a. Le Istituzioni aderenti hanno facoltà di recesso dal presente Accordo;
- b. Il recesso è esercitato tramite dichiarazione del Direttore/Dirigente Scolastico, resa in forma pubblica e trasmessa tramite posta elettronica certificata (PEC) alla Scuola Capofila di Rete, previa conforme delibera del Consiglio d'Istituto/Consiglio di Amministrazione;

Art. 15

Modifiche ed integrazioni

Il presente Accordo potrà essere modificato in tutto o in parte su proposta di ciascuna Istituzione aderente alla Rete, purché condivisa almeno dai due terzi dell'Assemblea Generale.

Per quanto non previsto dal presente Accordo si rimanda alla legislazione vigente.

Art. 16

a. Custodia degli atti-Risorse e documentazione

- b. L'originale del presente Atto, sottoscritto dai legali rappresentanti di tutte le Istituzioni aderenti, è depositato presso la Scuola Capofila di Rete. Copia è inviata a ciascuna delle Istituzioni aderenti.
- c. La Rete promuoverà la documentazione degli atti e dei progetti sul sito di ciascuna Istituzione aderente, nonché possibili altre forme di documentazione cartacea, video o informatica che saranno depositate presso la Scuola Capofila di Rete per essere pubblicate sul sito on line di ciascuna Istituzione.
- d. Tutte le Istituzioni aderenti alla Rete s'impegnano a promuovere l'allargamento della stessa ad altre Istituzioni Scolastiche che ne facciano richiesta, nonché il coinvolgimento degli Enti Locali, Comuni,

Province, Associazioni e ogni altra Organizzazione culturale che persegua finalità coerenti con quelle della Rete.

Art. 17

Contenzioso

Le eventuali controversie che dovessero insorgere in merito all'applicazione del presente Accordo tra gli Istituti firmatari, se non risolte bonariamente, sono di competenza del Foro di Brindisi.

Art. 18

Durata dell'Accordo di Rete

Il presente Accordo di Rete ha durata triennale a decorrere dalla data della sua sottoscrizione e può essere rinnovato alla scadenza, previa delibera di nuova adesione da parte degli OO.CC delle singole Istituzioni aderenti.

Art. 19

Norme finali

- a. Per quanto non espressamente previsto si rimanda all'ordinamento generale in materia di istruzione e alle norme del codice civile in quanto applicabili.
- b. Il presente Accordo entrerà in vigore dopo l'adesione formale degli Enti, Istituzioni, Organizzazioni, Associazioni, Aziende, Consorzi, con la convocazione della prima Assemblea Generale.

Art. 20

Allegati

Fanno parte integrante del presente Accordo le delibere collegiali previste dall'art. 7 del DPR n. 275 dell'8 marzo 1999.

Letto approvato e sottoscritto, con delibere degli OO.CC e firme dei legali rappresentanti di Enti, Istituzioni, Associazioni, Aziende aderenti.

Brindisi, _____

(FIRME DEI SOTTOSCRITTORI DELL'ACCORDO DI RETE)