

News - 27/03/2025

Eccellenze lattiero-casearie: l'approfondimento con CUBITO

Le imprese della filiera, le parole del presidente della Sezione Turismo e Cultura Uib, Alessandro Boggio Merlo



Si è tenuto sabato 22 marzo il convegno dal titolo **“Eccellenze lattiero-casearie locali: Best practices e il caso biellese”**, evento organizzato nell’ambito del Progetto di Public Engagement **“CUBITO – ComUnità Biellese e università di Torino**: dal trasferimento di conoscenza alla mutualità sistemica”, promosso dall’Università di Torino nella sede biellese insieme a Città Studi Biella.

L’appuntamento ha visto il coinvolgimento del mondo accademico, dei professionisti del settore, in particolare l’**Ordine dei Medici Veterinari**, la **Federazione Ordini dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali** e il **Collegio dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati**, e il supporto dell’**Istituto Agrario locale “Gae Aulenti”**. Quest’ultimo è stato coinvolto fin dall’inizio nell’individuare argomenti e persone da inserire nel denso programma che ha occupato l’intera giornata.

I saluti di Ermanno Rondi, presidente Città Studi

“La giornata di oggi rappresenta un primo momento di studio di **una filiera che ha radici più antiche di quelle del tessile, la filiera lattiero-casearia**. Abbiamo un’eccellenza, ma non la stiamo raccontando, nonostante le radici storiche risalgano al Medioevo, quando si parlava già di arte della caseificazione. Manca uno storytelling che aiuti a far crescere questo settore e a **trasmettere l’importanza della filiera integrata; radici, professionalità, qualità, unicità** sono caratteristiche della filiera a cui siamo avvezzi come Biellesi, ma che dobbiamo far apprezzare ovunque. Uno degli obiettivi che ci diamo oggi è proprio questo: dobbiamo prendere coscienza di alcune debolezze, le dimensioni d’impresa ed una coscienza integrata, e ipotizzare un comitato di filiera che ponga l’accento sulle varie dinamiche lavorando insieme per **valorizzare questo importante patrimonio e farlo conoscere**. Un ringraziamento particolare va al Professore Alessandro Bonadonna, responsabile del Progetto CUBITO – ha aggiunto Ermanno Rondi – e a tutto il corpo docente dell’Università di Torino, grazie ai quali stiamo creando un’osmosi tra università e territorio”.

I temi del convegno

Le quattro sessioni del Convegno hanno affrontato temi quali il **mestiere del pastoralista**, la **promozione delle eccellenze dell’arco alpino piemontese**, la **valorizzazione e tutela dei prodotti di filiera**, anche attraverso la partecipazione dei **custodi della biodiversità** a cui si aggiunge un’importante rappresentanza dei **caseifici** del territorio. Inoltre, gli esperti della “razzetta” **pezzata rossa d’Oropa** hanno presentato le peculiarità dell’animale e la sua importanza per il mantenimento della vita in montagna. Infine, l’ASL di Biella ha illustrato le varie fasi dei controlli che vengono effettuati negli alpeggi al fine di garantire la sicurezza e preservare la qualità dei prodotti. Collateralmente all’evento, è stato possibile visitare il mercatino organizzato in collaborazione con aziende agricole ed enti locali che hanno esposto i propri prodotti e dato informazioni riguardo le proprie attività.

Le storie dei caseifici, le parole del presidente della Sezione Turismo e Cultura

Uib, Alessandro Boggio Merlo

In particolare, alla tavola rotonda sulla trasformazione lattiero-casearia nel Biellese e alcune considerazioni sulla valorizzazione della filiera, hanno raccontato la loro esperienza i rappresentanti dei caseifici locali. Moderati da **Guido Tallone** di AgenForm, sono intervenuti **Enrico Rosso**, del Caseificio Rosso srl, **Costante Giacobbe**, del Caseificio Valle Elvo Società Agricola Cooperativa e **Andrea Bonino** di Botalla Formaggi.

Dopo l'intervento di **Luca Pozzato**, direttore GAL Montagne Biellesi ed **Elisa Pollero** della Provincia di Biella, **Alessandro Boggio Merlo**, presidente della Sezione Turismo e Cultura UIB, ha affermato: "Per raccontare le storie di eccellenza legate al territorio e, in particolare alla filiera lattiero casearia che custodisce preziosi valori e un legame secolare con il territorio, è importante agire insieme: il turismo locale si sta costruendo e rafforzando e in questo percorso di crescita, è essenziale rivolgersi all'esterno in modo coordinato e strutturale".

Il prossimo appuntamento giovedì 10 aprile

Giovedì 10 aprile a Città Studi dalle ore 16.00 si terrà il prossimo appuntamento del Progetto CUBITO sul tema dell'invecchiamento della popolazione locale, dal titolo **“Invecchiamento. Sfide individuali e collettive in provincia”**.

Il progetto “CUBITO - ComUnità Biellese e università di Torino”

Il progetto propone un ricco calendario di eventi con lo scopo di avvicinare l'intera comunità al mondo universitario, raccontando gli studi e le ricerche accademici intrapresi da Unito sul territorio biellese.

In particolare, è stato stabilito un programma di appuntamenti classificati in base a 4 linee di indirizzo:

- **“Filieri produttive”**
- **“Imprenditorialità”**
- **“Sostenibilità sociale ed ambientale”**
- **“Cultura e storia”**

Gli eventi previsti si terranno per la maggior parte a Biella in presenza presso la sede di Città Studi, e solo 2 in provincia di Cuneo. Questi ultimi 2 eventi sono stati inseriti in ottica di mutualità sistemica, sia per l'integrazione di altre idee progettuali, sia per validare materialmente gli eventi ideati a Biella dal punto di vista della “scalabilità e riproducibilità”.

I dipartimenti di Unito coinvolti sono 8: Dipartimento di Management, Dipartimento di Culture, Politica e Società, Dipartimento di Studi Storici, Dipartimento di Esomas, Dipartimento di Giurisprudenza, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Dipartimento di Scienze Veterinarie e il Dipartimento di Studi Umanistici.



Questa iniziativa si inserisce nell'ambito del progetto **CUBITO - ComUnità Biellese e università di Torino**

SCOPRI IL PROGETTO

Segui  **progetto cubito** per non perderti novità, eventi e tutte le iniziative legate al progetto!

Sito di provenienza: Unione Industriale Biellese - <https://www.ui.biella.it>