

Evento - 22/03/2025

Eccellenze lattiero-casearie locali: best practices e il caso biellese

Incontro di CUBITO dedicato alla valorizzazione della filiera lattiero-casearia

Auditorium di Città Studi, 22 marzo 2025, ore 10.00-17.00



Image by freepik

Perchè l'evento

L'evento si inserisce nel Progetto di Public Engagement **CUBITO - ComUnità Biellese e università di Torino: dal trasferimento di conoscenza alla mutualità sistemica**, promosso dall'**Università di Torino** presso il campus di **Città Studi Biella** con la collaborazione di **Unione Industriale Biellese** e il sostegno di **Fondazione Cassa di Risparmio di Biella**.

L'obiettivo è **conoscere la filiera biellese** (dallo stato di salute della Pezzata Rossa e delle montagne biellesi sino alle realtà presenti nella trasformazione) **e riuscire a valorizzarla** grazie al dialogo con gli esperti e ad una conoscenza delle best practices dell'arco alpino.

Negli spazi esterni di Città Studi, in parallelo, verrà realizzato un mercatino dove aziende agricole ed enti locali potranno esporre e vendere i propri prodotti.

I partecipanti

L'evento sarà rivolto a professionisti del settore e a chiunque sia interessato ad approfondire le proprie conoscenze in merito alla filiera lattiero-casearia.

La partecipazione al convegno riconosce: nr. 1 CFP SDAF 03 per la categoria dei Dott. Agronomi e Dott. Forestali/Rif. Regolamento per la formazione professionale continua dei dottori agronomi e dei dottori forestali approvato con delibera del Consiglio n. 162 del 27 aprile 2022; nr. 1 CFP/ora per la categoria dei Periti Agrari e Periti Agrari Laureati.

Il programma

9.45 - **Registrazione e Welcome coffee**

10.00 - **Saluti Istituzionali**

- **Ermanno Rondi** - Presidente Città Studi
- **Alessandro Bonadonna** - Responsabile Progetto CUBITO

10.15 – 11.15: PRIMA SESSIONE

TAVOLA ROTONDA: la valorizzazione delle produzioni lattiero-casearie nell'arco alpino piemontese

MODERATORE: Guido Tallone - AgenForm

- **Damiano Ceresa** - Pastoralista
- **Bruno Stefanetti** - Presidente Unione Montana Alta Ossola
- **Roberta Colombero** - Associazione produttori formaggio Nostrale d'Alpe
- **Wilma Tron** - Associazione produttori Plaisentif e Comune di Perosa Argentina

- **Fabrizio Bertalotto** - Associazione Culturale Poggio Oddone e Comune di Perosa Argentina
- **Gianni Tacchini** - Latteria Antigioriana e Ossolano DOP
- **Riccardo Brocardo** - Valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela della qualità, Regione Piemonte

11.30 – 13.00: SECONDA SESSIONE

TAVOLA ROTONDA: la valorizzazione delle piccole produzioni lattiero-casearie nel Biellese

MODERATRICE: **Nazarena Lanza** - Comunità Slow Food Travel Montagne Biellesi

- **Greta Facciotti** - Presidio Slow Food Macagn
- **Giuseppe Pidello** - Presidio Slow Food Burro a latte crudo dell'Alto Elvo
- **Paola Rondolotto** - Azienda Agricola Rosso Baietto
- **Elisa Mosca** - Azienda Agricola Elisa Mosca
- **Andrea Finco** - Azienda Agricola Ca' d'Andrej

13.00 - **Light lunch**

14.00 – 15.15: TERZA SESSIONE

TAVOLA ROTONDA: la trasformazione lattiero-casearia nel Biellese e alcune considerazioni sulla valorizzazione della filiera

MODERATORE: **Guido Tallone** - AgenForm

- **Enrico Rosso** - Caseificio Pier Luigi Rosso srl
- **Costante Giacobbe** - Caseificio Valle Elvo Società Agricola Cooperativa
- **Andrea Bonino** - Botalla srl
- **Luca Pozzato** - GAL Montagne Biellesi
- **Elisa Pollero** - Provincia di Biella
- **Alessandro Boggio Merlo** - Sezione Turismo e Cultura UIB

15.30 – 17.00: QUARTA SESSIONE

INCONTRO TECNICO: lo stato di salute della Pezzata Rossa d'Oropa e delle montagne biellesi

MODERATRICE: Antonella Valcauda - IIS Gae Aulenti

- **Marco Moroni** - Dipartimento di Management UNITO
- **Damiano Ceresa** - Pastoralista
- **Marco Mello Teggia** - Esperto di Razza Pezzata Rossa d'Oropa
- **Massimo Platini** - Ordine Veterinari Biella Vercelli
- **Luca Maria Battaglini** - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari UNITO
- **Michela Bono** - ASL Biella

 [Visualizza il programma](#)

Modalità di partecipazione

La partecipazione è gratuita, previa iscrizione al [seguente link](#) e fino al raggiungimento della capienza massima della sala.

Contatti

Vanna Ronzani - Tel. 015 8483 258 - ronzani@ui.biella.it

Allegati

» [Programma Evento](#)

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