



XV CONVEGNO SoZooAlp

***"Oltre la qualità:
animali, produzioni ed ecosistemi in aree montane"***

***Morbegno (SO), 16-17 ottobre 2026
Sala Perego del Museo di Storia Naturale - Via Cortivacci, 2***

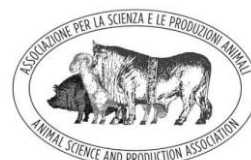
Con il patrocinio di:



CITTÀ DI MORBEGNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO



Con il supporto di:



LA PECORA NERA
azienda agrituristica



La **SoZooAlp - Società per lo Studio e la Valorizzazione dei Sistemi Zootecnici Alpini** è da sempre attiva per diffondere la consapevolezza dell'importanza economica, ambientale e storico-culturale delle attività zootecniche in montagna. La Società organizza periodicamente convegni tematici per promuovere lo scambio di esperienze scientifiche e operative tra studiosi, produttori, enti territoriali, puntando a dare vitalità economica all'allevamento degli animali da reddito nel territorio alpino. Questi momenti di confronto trovano divulgazione attraverso la successiva pubblicazione dei **Quaderni SoZooAlp**, disponibili anche in rete nel nuovo sito **www.sozooalp.it**.

Il XV Convegno SoZooAlp, dal titolo *"Oltre la qualità: animali, produzioni ed ecosistemi in aree montane"*, intende promuovere una riflessione multidisciplinare sul significato contemporaneo della qualità nelle produzioni animali alpine.

In un momento in cui le aree alpine sono chiamate a confrontarsi con profonde trasformazioni economiche, ambientali e culturali, diventa essenziale riflettere sul contributo della zootecnia alla conservazione del territorio, della biodiversità e delle comunità locali.

L'obiettivo è promuovere una visione condivisa della qualità come valore capace di coniugare produzioni, ambiente e sviluppo sostenibile delle montagne. Guardando la filiera del Bitto, che insieme al Valtellina Casera è la DOP simbolo della Valtellina, verranno approfondite le relazioni tra biodiversità, pratiche produttive, paesaggio, identità culturale e sviluppo territoriale.

Il convegno vuole offrire un'occasione di dialogo tra mondo della ricerca, operatori del settore, istituzioni e consumatori in un contesto segnato dalle sfide della sostenibilità degli allevamenti montani, della sicurezza alimentare e della tutela dei sistemi pastorali.

Il convegno si svolgerà nella mattinata di sabato 17 ottobre e sarà dedicato ad approfondire il concetto di qualità in una prospettiva ampia e integrata, che comprende non solo le caratteristiche dei prodotti, ma anche il benessere animale, la gestione sostenibile delle risorse naturali, i servizi ecosistemici e il ruolo sociale degli allevamenti di montagna.

In linea con le precedenti edizioni è prevista una sessione di contributi tecnico-scientifici dei Soci sul tema più generale dei sistemi zootecnici alpini, che si terrà nel pomeriggio del primo giorno (venerdì 16 ottobre).

Il convegno avrà luogo in concomitanza con la tradizionale Mostra del Bitto (www.mostradelbitto.com). L'evento, giunto quest'anno alla 119ª edizione, raduna le migliori produzioni casearie della provincia di Sondrio, con assaggi, degustazioni e il premio per i migliori formaggi valtellinesi dell'anno.



SCHEDA D'ISCRIZIONE

NOME _____

COGNOME _____

AZIENDA / ENTE _____

ATTIVITÀ / FUNZIONE _____

INDIRIZZO _____

CAP _____ CITTÀ _____ PROV. _____

TEL. _____

E-MAIL _____

***Desidero partecipare al convegno
"Oltre la qualità: animali, produzioni ed ecosistemi in aree montane"***

☐ venerdì 16 ottobre 2026

☐ sabato 17 ottobre 2026

È in corso l'organizzazione di una cena sociale per la sera di venerdì 16 ottobre 2026.

È previsto un costo approssimativo di circa 35 €.

Desidero partecipare alla cena sociale di venerdì 16 ottobre 2026

☐ sì

☐ no

Data _____

Firma _____

Si prega di inviare la presente scheda entro il **15 settembre 2026** a: **manuela.renna@unito.it**

Si informa che, ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 per la Protezione dei Dati o GDPR, i dati personali saranno utilizzati unicamente ai fini dell'organizzazione del Convegno



XV CONVEGNO SoZooAlp

"Oltre la qualità: animali, produzioni ed ecosistemi in aree montane"

***Morbegno (SO), 16-17 ottobre 2026
Sala Perego Museo di Storia Naturale - Via Cortivacci, 2***

Venerdì 16 ottobre 2026

- 11:00 **Assemblea dei soci SoZooAlp/Rinnovo del Consiglio Direttivo e Elezione del Presidente**
- 14:00 **Registrazione dei partecipanti**
- 14:30 **Apertura del Convegno**
- 15:00 **Comunicazioni libere dei Soci SoZooAlp**
- 16:30 **Coffee break & Sessione poster**
Coffee break offerto da Az. Agricola La Pedruscia di Baraiolo Fulvio e da La Pecora Nera di Marchesi Giulia e Fausto Società Agricola S.S.
- 17:00 **Comunicazioni libere dei Soci SoZooAlp**
- 18:00 **Discussione e conclusioni**
- 20:00 **Cena sociale** presso Antica Osteria Rapella (Via Margna, 36 - 23017 Morbegno SO) - **Costo: 35 euro**

Sabato 17 ottobre 2026

- 09:00 **Saluto delle Autorità**
- 09:30 **Gestione dei pascoli: tutela della qualità, tra innovazioni tecnologiche ed efficienza energetica**
Fausto Gusmeroli & Direttivo SoZooAlp
- 10:00 **La valutazione del benessere negli allevamenti di montagna**
Nicoletta Colombo (Veterinario libero professionista)
- 10:30 **Coffee break & Sessione poster**
Coffee break offerto da Az. Agricola La Pedruscia di Baraiolo Fulvio e da La Pecora Nera di Marchesi Giulia e Fausto Società Agricola S.S.



- 11:00 **La montagna che vogliamo**
Marco Albino Ferrari (Giornalista e scrittore, l'Altramontagna)
- 11:30 **Oltre i recinti disciplinari: metodo, collaborazione e conoscenza situata nell'incontro tra antropologia e scienze animali**
Lia Zola, Nicola Imoli, Luca Battaglini (Università degli Studi di Torino)
- 12:00 **La sicurezza dei formaggi a latte crudo: dall'identificazione dei pericoli alla tutela delle tradizioni locali attraverso la gestione tecnologica dei rischi microbiologici**
Paolo Daminelli (Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "Bruno Ubertini")
- 12:30 **Conclusioni del convegno**
- 13:00 **Pranzo libero**
- 14:00 **Degustazione guidata di formaggi Valtellina Casera e Bitto** (a cura del Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto)



INFORMAZIONI

Comitato Scientifico:

Presidente: Prof.^{ssa} Silvana Mattiello - Università degli Studi di Milano

Prof. Luca Battaglini - Università degli Studi di Torino

Dott. Oliviero Sisti - Consorzio per la tutela del formaggio Silter DOP, Breno (BS)

Segreteria scientifica e organizzativa:

Prof.^{ssa} Manuela Renna - Università degli Studi di Torino, manuela.renna@unito.it

Dott.^{ssa} Milena Povolo - CREA Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura,
milena.povolo@crea.gov.it

Contributi scientifici:

Sono previsti 10-12 minuti per l'esposizione dei contributi liberi e 3-5 minuti per le domande da parte del pubblico, per un totale di 15 minuti per ciascuna comunicazione orale. Le comunicazioni orali dovranno essere supportate da una presentazione PowerPoint in formato 16:9. I poster dovranno essere predisposti in layout portrait, ed avere dimensioni 70 cm × 100 cm.

Viene garantita a tutti gli autori la possibilità di pubblicare integralmente il testo del lavoro sui Quaderni SoZooAlp.

Nel caso in cui il numero di contributi pervenuti risulti in eccesso in relazione al tempo a disposizione per l'esposizione orale, il Comitato Scientifico si riserva il diritto di valutare la possibilità dell'esposizione sotto forma di poster (rimane comunque garantita la possibilità di pubblicare integralmente il testo del lavoro sui Quaderni SoZooAlp).

Almeno uno degli autori dovrà essere socio SoZooAlp e l'iscrizione alla Società potrà essere regolarizzata al momento della registrazione al Convegno.

Gli interessati a presentare una comunicazione devono inviare
il titolo e un breve riassunto, *massimo una pagina* entro il **15 settembre 2026**
(di seguito un esempio)
(entro il 30 settembre verrà inviata conferma di accettazione)



XV CONVEGNO SoZooAlp

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE ED ECONOMICA DELLA ZOOTECNIA ALPINA DA LATTE IN PIEMONTE: IL CASO DI STUDIO DEL PAT TOMA DI LANZO

Tibor VERDUNA¹, Simone BLANC¹, Luca Maria BATTAGLINI¹

¹DISAFA – Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari – Università di Torino
L.go P. Braccini 2, 10095 Grugliasco (TO)

Negli ultimi anni gli allevamenti alpini, hanno subito una contrazione che ha portato gli allevatori ad operare in un contesto sempre meno remunerativo, con una perdita del valore economico e paesistico della montagna. La tutela del territorio può anche passare dalla valorizzazione dei prodotti tipici ed il caso di studio del PAT Toma di Lanzo ne è un esempio. Sono stati effettuati un Life Cycle Assessment (LCA) ed un Life Cycle Costs (LCC) *from cradle to retail stores* del p.p. Toma di Lanzo e si è calcolato contributo al riscaldamento globale (kg CO₂ eq.) e Reddito Netto unitario dell'imprenditore generati dalla produzione di una forma di Toma del peso medio di 7 kg in 4 scenari produttivi (2 di alpeggio e 2 di valle). I risultati ottenuti hanno evidenziato come, in particolare negli scenari di alpeggio in cui c'è un maggiore sfruttamento delle risorse naturali, la Toma di Lanzo è un prodotto di montagna a basso impatto ambientale e con una buona redditività per il produttore. L'opera di valorizzazione deve quindi coinvolgere sia gli allevatori, che devono essere maggiormente consapevoli del ruolo che svolgono nella tutela dell'ambiente alpino e sia i consumatori, per i quali la conoscenza del prodotto e delle sue qualità è fondamentale.



NOTE ORGANIZZATIVE

La partecipazione al Convegno è gratuita, ma per motivi organizzativi si consiglia la preiscrizione, che garantisce l'accesso alla sala (modulo di adesione disponibile sempre sul sito SoZooAlp, www.sozooalp.it), da inviare alla Segreteria organizzativa entro il 15 settembre 2026.

Sede del convegno: Sala Perego del [Museo di Civico di Storia Naturale](#) di Morbegno, Via Cortivacci 2, 23017 Morbegno, SO (<https://maps.app.goo.gl/uYkX32qDFGHQCm2K8>).

Cena sociale: la cena sociale è facoltativa e avrà un costo indicativo di 35 €. Si terrà presso l'Antica Osteria Rapella 1886, in Via Margna, 36, 23017 Morbegno, SO (<https://maps.app.goo.gl/CqmCa1hWEohbgVaK7>).

Dove dormire:

Di seguito si riportano alcuni consigli su alloggi a Morbegno e dintorni.
Non sono state concordate tariffe agevolate.

Nome	Indirizzo	Distanza da sede convegno
Hotel Trieste	Via San Rocco 3 - Morbegno (SO)	350 m
Hotel Rezia Valtellina	Via Statale 33 - Cosio Valtellino (SO)	1 km
Agriturismo Il Bisteca	Via Adda 991 - Talamona (SO)	4.3 km
Terra Buona Rooms	Piazza Caduti 4 - Traona (SO)	5 km
B&B Al Carotin	Via Superiore 58 - Andalo Valtellino, Mantello (SO)	7,9 km
Agriturismo Ortesida	Strada Provinciale del Passo San Marco 34 - Morbegno (SO)	5,9 km
Locanda Via Priula	Via Ospital Vecchio 17 - Morbegno (SO)	5 min a piedi
La Ruota hotel	Via Stelvio 180, 23017 Morbegno (SO)	15 min a piedi
La Pedruscia	Località Pedruscin - Civo (SO)	8,3 km
Agriturismo La Pecora Nera	Via Selva Piana - Morbegno (SO)	5 km