

Promuovono il



X CONVEGNO *SoZooAlp*

# **I formaggi protagonisti della zootecnia alpina**

*Gemona del Friuli (UD), 7-8 novembre 2014*

## **Programma definitivo**

### ***Venerdì 7 novembre***

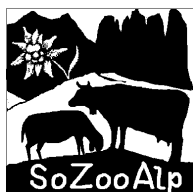
***Palazzo Elti, Sala del Museo Civico, via Bini***

- 13.00 Registrazione dei partecipanti
- 13.30 Apertura del Convegno
- 14.00 **Comunicazioni libere dei Soci SoZooAlp**  
(vedi programma dettagliato di seguito)
- 18.00 Discussione e conclusioni
- 18.30 Assemblea dei Soci *SoZooAlp*

### ***Sabato 8 novembre***

***Palazzo Boton, Sala del Consiglio Comunale, piazza Municipio***

- 9.00 Registrazione dei partecipanti
- 10.00 Saluti delle Autorità
- 10.30 **I formaggi protagonisti della zootecnia alpina**  
(vedi programma dettagliato di seguito)
- 13.00 Conclusioni



## Comunicazioni libere dei Soci SoZooAlp

Venerdì 7 Novembre 2014, Sala del Museo Civico, Palazzo Elti

	Orario	Autori	Titolo
1)	14:00	Di Bernardo S.	Prati, pascoli, territorio, beni comuni e zootecnia di qualità
2)	14:15	Guidobono Cavalchini A., Rognoni G.L.	Ottimizzazione delle risorse foraggere montane: qualità, costi di produzione e mezzi tecnici per una zootecnia sostenibile
3)	14:30	Pasut D., Vecchiato M., Francescato C.	Studio vegetazionale e gestionale delle malghe attive in regione Friuli Venezia Giulia
4)	14:45	Magrin L., Brscic M., Contiero B., Cozzi G.	Effetto della transumanza di fine alpeggio sul comportamento e sulla produzione di latte in bovine di razza Frisona e Bruna
5)	15:00	Gottardo F., Prevedello P., Dall'Ava B., Parise M., Barberio A., Bondesan V., Cassandro M.	La Burlina: interventi effettuati per il recupero e la valorizzazione della razza
6)	15:15	Corazzin M., Piasentier E., Saccà E., Bazzoli I., Bovolenta S.	Produzione del vitellone di razza Rendena con metodo biologico: primi risultati di una sperimentazione in Val Rendena
7)	15:30	Sartori C., Vevey M., Mantovani R.	Triplice attitudine in Valdostana Pezzata Nera-Castana: introduzione della combattività nell'indice di selezione
8)	15:45	Menta G.	Esempi di sostenibilità di alcune aziende zootecniche di montagna in cui si allevano bovine di razza Pezzata Rossa Italiana
	<b>16:00</b>	<b>Pausa caffè</b>	
9)	16:30	Salvador S., Corazzin M., Bovolenta S.	Sostenibilità ambientale della zootecnia da latte in ambiente alpino. Il caso della Val Rendena
10)	16:45	Sturaro E., Bortolazzi A., Ramanzin M., Secco L.	Status e prospettive della zootecnia in Lessinia
11)	17:00	Battelli G., Povo M.	Composti minori della frazione lipidica del latte e del formaggio: acidi grassi ramificati e idrocarburi non volatili e loro implicazioni nutraceutiche e di tracciabilità
12)	17:15	Brambilla L.	Il formaggio Fatulè e la capra Bionda dell'Adamello, il futuro in un percorso comune nel rispetto del "sistema" agricolo produttivo in quota
13)	17:30	Renna M., Lombardi G., Probo M., Lussiana C., Ravetto Enri S., Decastelli L., Battaglini L.M.	La filiera del "Latte nobile" in Piemonte: caratteristiche delle aziende zootecniche e qualità nutraceutica e sensoriale del prodotto
14)	17:45	Segato S., Balzan S., Marchesini G., De Nardi R., Novelli E.	Stagionatura e qualità reologica di formaggio Asiago prodotto in montagna
	<b>18.00</b>	<b>Discussione e conclusioni</b>	

Promuovono il



X CONVEGNO *SoZooAlp*

# I formaggi protagonisti della zootecnia alpina

**Gemona del Friuli (UD) Sabato 8 novembre 2014, ore 10.00**  
**Sala del Consiglio Comunale**

Nel quadro della XV edizione della manifestazione **Gemona, formaggio... e dintorni**, il convegno affronta il tema delle produzioni casearie quale strumento per la valorizzazione dei sistemi zootecnici della montagna. Partendo dallo stato dell'arte e attraverso il contributo di specifiche relazioni tematiche, le relazioni intendono proporre alcuni spunti di riflessione per un rilancio del settore lattiero-caseario alpino.

Moderatore: **dr.ssa Sonia Venerus** – ERSA FVG

10.00-10.30	Saluto degli Organizzatori e delle Autorità	
10.30-11.00	<b>Stato dell'arte del settore lattiero-caseario alpino e il progetto <i>Green Grass Dairy</i></b>	<b>Prof. Giulio Cozzi</b> Università di Padova
11.00-11.30	<b>Formaggi DOP alpini e razze allevate. Il Montasio "Solo di Pezzata Rossa Italiana"</b>	<b>Prof. Stefano Bovolenta</b> Università di Udine
11.30-12.00	<b>25 anni di produzioni caprine nelle regioni alpine: osservazioni e considerazioni</b>	<b>Dr. Lorenzo Noè</b> AGER
12.00-12.30	<b>Biologico e Prodotto della Montagna. Le nuove frontiere della zootecnia alpina?</b>	<b>Dr. Mirco Breda</b> Centro Caseario Consiglio
12.30-13.00	<b>Il marchio AQUA per la filiera lattiero casearia</b>	<b>Dr. Emanuele Bianco</b> ERSA FVG
13.00-13.15	Conclusioni	