



XIV CONVEGNO *SoZooAlp*

# **Allevamenti montani sostenibili: Nuove Generazioni, Nuove Prospettive**

**Aosta, 18-19 ottobre 2024**

## **SCHEDA D'ISCRIZIONE**

NOME \_\_\_\_\_

COGNOME \_\_\_\_\_

AZIENDA / ENTE \_\_\_\_\_

ATTIVITÀ / FUNZIONE \_\_\_\_\_

INDIRIZZO \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ CITTÀ \_\_\_\_\_ PROV. \_\_\_\_\_

TEL. \_\_\_\_\_

E-MAIL \_\_\_\_\_

***Desidero partecipare al convegno***

***“ALLEVAMENTI MONTANI SOSTENIBILI: NUOVE GENERAZIONI, NUOVE PROSPETTIVE”:***

venerdì 18 ottobre 2024

sabato 19 ottobre 2024

È in corso l'organizzazione di una cena sociale per la sera di venerdì 18 ottobre 2024.

È previsto un costo approssimativo di circa 30 €.

***Desidero partecipare alla cena sociale di venerdì 18 ottobre 2024***

sì

no

***Desidero assistere all'8° Confronto Interregionale Valle d'Aosta e Piemonte delle “Batailles de Reines” sabato 19 ottobre 2024 (pomeriggio)***

sì

no

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Si prega di inviare la presente scheda entro il **15 settembre 2024** a: **[manuela.renna@unito.it](mailto: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



## NOTE ORGANIZZATIVE E INVIO TITOLI E ABSTRACT

Il programma definitivo del Convegno sarà disponibile nel sito [www.sozooalp.it](http://www.sozooalp.it).

La partecipazione al Convegno è gratuita, ma per motivi organizzativi si consiglia la preiscrizione, che garantisce l'accesso alla sala (modulo di adesione <https://www.sozooalp.it/come-aderire/>).

Gli interessati a presentare una comunicazione devono inviare  
il titolo e un breve riassunto, *massimo una pagina*, entro il **6 settembre**  
(di seguito un esempio)  
(entro il 14 settembre riceveranno conferma di accettazione)

Sono previsti 10-15 minuti per l'esposizione. 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 forma di presentazione più opportuna (orale o 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.

Seguiranno istruzioni dettagliate su come arrivare e dove dormire.



## XIV CONVEGNO SoZooAlp

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

*Tibor VERDUNA<sup>1</sup>, Simone BLANC<sup>1</sup>, Luca Maria BATTAGLINI<sup>1</sup>*

<sup>1</sup>DISAFA – 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 CO<sub>2</sub> 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.