



Latte crudo, la moda riprende quota in Usa. L'allarme dei medici: Gravi rischi

Descrizione

(Adnkronos) I veri atleti scelgono il vero carburante. Il latte intero ha supportato performance per generazioni e continua a farlo. Bevi latte intero, postava a metà gennaio su X il Dipartimento dell'Agricoltura americano. Foto a corredo, l'ex cestista Nba Enes Kanter con un bicchierone bianco in mano e le labbra sporche di latte. Negli Usa della nuova piramide alimentare rovesciata lanciata a inizio 2026 che nella rappresentazione grafica mette in cima carne rossa e latticini e in fondo pane e cereali integrali gli inviti a consumare latte intero hanno preso un ritmo quotidiano, rivolti a tutta la popolazione a cominciare dai bambini destinatari del Whole Milk for Healthy Kids Act siglato dal presidente Donald Trump per reintrodurre l'alimento nelle scuole.

Un provvedimento annunciato dalla Casa Bianca sui social con lo slogan Make Whole Milk Great Again e il repost di un video del segretario alla Salute Robert Kennedy Jr: assaporando latte si ritrovava a ballare in discoteca, occhi sognanti e labbro bianco, tanto per dare l'idea dell'effetto che fa quando bevi quel primo sorso di latte intero.

Un battage mediatico che ha rinvigorito la corrente dei pasdaran del latte crudo, rigorosamente non pastorizzato, fino a far rifiorire secondo alcune testimonianze dagli States la moda dei Raw Milk Party. Musica, balli, latte crudo nel bicchiere. Bere latte crudo = forza vitale, il tenore di alcuni commenti social alle misure pro whole milk. E poco importa se poi dopo la festa si finisce in ospedale.

Perché il consumo di latte crudo può comportare gravi rischi per la salute, soprattutto per alcune fasce di popolazione vulnerabili, si legge ancora sul sito dei Cdc. È importante comprendere che il latte crudo può essere fonte di malattie di origine alimentare, ammonisce l'agenzia esortando al consumo di latte pastorizzato che offre gli stessi benefici nutrizionali senza i rischi del latte crudo, precisano i Centers for Disease Control and Prevention. La pastorizzazione è fondamentale per la sicurezza del latte ricordano poiché elimina i germi nocivi che possono causare malattie, e infatti dall'inizio del 1900 ha notevolmente ridotto le malattie trasmesse dal latte.

Nella pagina web dei Cdc sul latte crudo è aggiornata a gennaio 2025 sull'onda dell'epidemia di influenza aviaria negli allevamenti di vacche da latte in diversi stati americani, con vari casi anche nell'uomo, l'agenzia raccomanda di non consumare latte crudo contaminato dal virus A(H5N1) vivo come modo per sviluppare anticorpi contro il patogeno e proteggersi da future malattie. Consumare latte crudo potrebbe causare malattie.

Bere o mangiare prodotti a base di latte crudo prosegue l'allert può esporre a germi come Campylobacter, Cryptosporidium, Escherichia coli, Listeria, Brucella e Salmonella. Alcuni gruppi di popolazione, come i bambini sotto i 5 anni, gli adulti sopra i 65, le donne in gravidanza e le persone con un sistema immunitario indebolito, sono a rischio di contrarre malattie gravi a causa di questi germi.

Tra i sintomi delle patologie trasmesse da alimenti a base di latte crudo ci sono diarrea, crampi allo stomaco e vomito. Ma in alcuni casi possono verificarsi esiti gravi come la sindrome di Guillain-Barré o la sindrome emolitico-uremica, che possono portare a paralisi, insufficienza renale, ictus o persino alla morte, scrivono i Cdc.

La moda "un ritorno all'oscurantismo: bere latte crudo non pastorizzato" pericoloso per tutti, in particolare per bambini, anziani e persone con difese immunitarie basse, avverte Silvia Migliaccio, specialista in endocrinologia e nutrizione umana e presidente della Società italiana di scienze dell'alimentazione (Sisa).

Migliaccio spiega all'Adnkronos Salute che il latte crudo non viene sottoposto a pastorizzazione: questo significa che mantiene le sue caratteristiche organolettiche, ma allo stesso tempo può contenere anche batteri, microrganismi che possono essere germi patogeni. Questi germi possono causare vomito, diarrea e crampi addominali, tipici disturbi del tratto gastrointestinale, rendendo il consumo di latte crudo una pratica che può essere molto pericolosa.

La pastorizzazione serve ad abbattere i germi patogeni responsabili di tossinfezioni gastrointestinali sottolinea la nutrizionista. Non a caso cuociamo alimenti come carne e pesce: lo facciamo per eliminare microrganismi nocivi. Lo stesso principio vale per il latte, che prima di essere consumato dovrebbe essere bollito. Non farlo, conclude Migliaccio, significa tornare all'oscurantismo, a credenze infondate, luoghi comuni e pratiche pericolose. Il consiglio è chiaro: se si decide di bere latte crudo, va sempre bollito prima del consumo.

?

internazionale/esteri

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Gennaio 24, 2026

Autore

redazione

default watermark