Formaggi a latte crudo, i benefici in un documento: â??Troppo allarmismoâ?•

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â??
I prodotti a latte crudo promossi o bocciati senza appello? Nel dibattito sui prodotti caseari realizzati con latte non pastorizzato si inserisce la â??controinformazioneâ?? che arriva dallâ??Aida (Associazione italiana di agroecologia), Isde (Medici per lâ??ambiente), Slow Food Italia e SoZooAlp (SocietÃ per lo studio e la valorizzazione dei sistemi zootecnici alpini): tutti insieme firmano un documento tecnico scientifico â??formulato da un gruppo di esperti di appartenenza alle rispettive associazioni a sostegno di una produzione, quella dei prodotti lattiero caseari a base di latte crudo, ossia non pastorizzato, che rappresenta il motivo di esistere di realtÃ vocate non solo alla cura del territorio e alla salvaguardia dellâ??ambiente, ma anche al mantenimento di un patrimonio alimentare unico, di alto valore nutrizionale e con caratteristiche alimentari benefiche per la salute umanaâ?•.

Il documento, â??in contrasto con lâ??allarmismo generato intorno ad alcuni episodi di tossinfezione alimentare che ha focalizzato lâ??attenzione sia dei media che del ministero della Salute sui soli prodotti a base di latte crudo, omettendo â?? affermano le associazioni â?? unâ??analisi complessiva sia del problema che del rischio reale, raccoglie e analizza dati nazionali ed europei, sviluppa riflessioni tecnico-scientifiche, legali e socio-economiche, affrontando la tematica in modo sistemico e in linea con un approccio di salute globale che lega saluta umana, animale e ambientale, al fine di rendere giustizia a un settore produttivo preziosoâ?•. Il testo Ã¨ stato inviato ai ministeri della Salute e dellâ??Agricoltura, ai rispettivi assessorati regionali, a Istituto superiore di sanitÃ , ministero della Cultura, Tavolo ministeriale latte crudo, Ordini veterinari, Fnovi, Fnomceo, Ordine dei giornalisti, Ordine degli agronomi.

Lâ?•attenzione mediaticaâ?? a cui fanno riferimento le associazioni Ã¨ dovuta anche ai decessi registrati nel 2025, ma soprattuto al caso del piccolo Mattia Maestri, dal 2017 in stato vegetativo per aver mangiato un formaggio lavorato con latte crudo contaminato dal batterio Escherichia coli. Lo scorso anno, durante le audizioni in Commissione Affari sociali della Camera â?? nellâ??ambito dellâ??esame delle proposte di legge che puntano a modificare la normativa in materia di etichettatura dei prodotti caseari a base di latte crudo â?? il virologo Roberto Burioni era stato molto chiaro: â??Si sta diffondendo questa mania di consumare il latte crudo sulla base del gusto, e questo non lo discuto, ma anche sulla base di una supposta maggiore salubritÃ dello stesso e invece questo non Ã¨ proprio

vero. Il latte crudo Ã¨ molto pericoloso. Da un lato â?? aveva precisato â?? Ã¨ un terreno di coltura dove i batteri possono crescere, dallâ??altro lato batteri molto pericolosi possono trovarsi nelle stalle, possono contaminare il latte, possono replicarsi nel latte e possono portare a danni molto, molto gravi, specialmente nelle persone molto vulnerabili e nei bambiniâ?•.

La morte di una donna in gravidanza a Trento, presumibilmente a causa di uno shock settico iperacuto derivato da unâ??infezione batterica dopo il consumo di prodotti derivati dal latte crudo, aveva rilanciato gli allarmi e a Burioni si era unito lâ??infettivologo Bassetti: â??Il consumo di latte crudo Ã¨ sconsigliato nei bambini, a causa di un alto rischio di contaminazione microbiologica. Il latte crudo â?? spiegava il medico genovese â?? puÃ² essere colonizzato da alcuni batteri come la Salmonella, lâ??Escherichia coli, il Campylobacter, che producono tossine e possono causare delle malattie molto gravi, tra cui una molto grave che si chiama Seu, sindrome emolitico uremica, che puÃ² portare a insufficienza renale, a paralisi e anche al decesso. Oltre naturalmente ad altre infezioni magari meno graviâ?•.

â??Questo lavoro â?? si legge nel documento â?? si propone di dare un contributo di riflessione sulla produzione dei formaggi a latte crudo, adottando una visione ampia e integrata di tutti gli aspetti che entrano in gioco e un approccio rigoroso nellâ??approfondire gli stessi. Lâ??esigenza Ã¨ nata a seguito del dibattito sviluppatosi attorno a questo modello produttivo, a cui ha contribuito anche lâ??emanazione da parte del ministero della Salute di specifiche linee guida, volte a dare indicazioni per affrontare il problema della presenza di E. coli produttori di Shiga tossina (Stec) in alcuni formaggi a latte crudo. Nonostante lâ??Istituto superiore di sanitÃ riporti che tale batterio puÃ² essere trovato anche nella carne cruda o poco cotta, nei molluschi, nei semi, nella frutta, nella verdura cruda, nellâ??acqua, dal dibattito emerge come si stia diffondendo una percezione dei formaggi a latte crudo come pericolosi. In realtÃ lâ??uso del latte crudo ha radici storiche e ragioni profonde, non riconducibili ad arretratezza dei produttori, e non puÃ² in alcun modo essere considerato come pratica irresponsabile â?? scrivono i firmatari â?? Allâ??opposto, si tratta di una tecnologia consolidata, basata su una profonda conoscenza della flora microbica del latte e della sua gestione nel processo produttivo, nonchÃ© del legame profondo che piÃ¹ in generale lega la biodiversitÃ microbica, propria di agro-ecosistemi sani, alla salute degli animali e alla salute umana. Una approfondita conoscenza di questo modello produttivo puÃ² aiutare nel comprendere i fattori di rischio per la sicurezza alimentare, oltre a calare in modo appropriato le norme vigenti da parte di tecnici o organi di controllo direttamente in quel contesto produttivo specificoâ?•.

default watermark

Il documento passa poi allâ??analisi degli apporti nutrizionali. â??Il latte crudo, a differenza del latte pastorizzato, conserva vitamine termolabili, enzimi naturali e composti bioattivi sensibili al calore. Insieme ai formaggi a latte crudo, sono alimenti ad alta densitÃ nutrizionale e vasta biodiversitÃ microbica. Gli studi â?? si legge ancora â?? mostrano che i prodotti da latte crudo possiedono una microflora complessa, potenzialmente utile per la digestione e lo sviluppo di ceppi con attivitÃ probiotica, che genera un ecosistema naturale, piÃ¹ stabile e competitivo nei confronti dei patogeni, rispetto al latte pastorizzato. Tra i micronutrienti preservati troviamo le vitamine liposolubili A, D3, E, K, oltre alle vitamine del gruppo B (B1, B2, B6, B9, B12), piÃ¹ facilmente degradate dalla pastorizzazione. I formaggi da latte crudo, soprattutto quelli stagionati, concentrano ulteriormente vitamina K2, calcio, fosforo, zinco, magnesio e una vasta gamma di peptidi bioattivi prodotti da fermentazioni spontaneeâ?• .

â??Il latte crudo contiene inoltre enzimi attivi (lipasi, fosfatasi alcalina, lattoperossidasi), lattoferrina, lisozima, immunoglobuline e glutatione, fattori protettivi per digestione, immunitÃ e stabilitÃ microbica. La pastorizzazione inattiva gran parte di questi elementiâ?• e â??le evidenze suggeriscono che la pastorizzazione elimina anche i microrganismi benefici che contribuiscono alle proprietÃ funzionali dei latticini tradizionaliâ?•, sottolineano le associazioni.

â??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

default watermark

Data di creazione
Marzo 17, 2026
Autore
redazione