



Formaggi a latte crudo, i benefici in un documento: “Troppo allarmismo”•

Descrizione

(Adnkronos) “

I prodotti a latte crudo promossi o bocciati senza appello? Nel dibattito sui prodotti caseari realizzati con latte non pastorizzato si inserisce la “controinformazione” che arriva dall’Aida (Associazione italiana di agroecologia), Isde (Medici per l’ambiente), Slow Food Italia e SoZooAlp (Società per lo studio e la valorizzazione dei sistemi zootecnici alpini): tutti insieme firmano un documento tecnico scientifico “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 realtà vocate non solo alla cura del territorio e alla salvaguardia dell’ambiente, ma anche al mantenimento di un patrimonio alimentare unico, di alto valore nutrizionale e con caratteristiche alimentari benefiche per la salute umana”.

Il documento, “in contrasto con l’allarmismo generato intorno ad alcuni episodi di tossinfezione alimentare che ha focalizzato l’attenzione sia dei media che del ministero della Salute sui soli prodotti a base di latte crudo, omettendo a affermano le associazioni un’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 salute umana, animale e ambientale, al fine di rendere giustizia a un settore produttivo prezioso”. Il testo “è stato inviato ai ministeri della Salute e dell’Agricoltura, ai rispettivi assessorati regionali, a Istituto superiore di sanità, ministero della Cultura, Tavolo ministeriale latte crudo, Ordini veterinari, Fnovi, Fnomceco, Ordine dei giornalisti, Ordine degli agronomi.

L’attenzione mediatica a cui fanno riferimento le associazioni “dovuta anche ai decessi registrati nel 2025, ma soprattutto 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 nell’ambito dell’esame delle proposte di legge che puntano a modificare la normativa in materia di etichettatura dei prodotti caseari a base di latte crudo il virologo Roberto Burioni era stato molto chiaro: “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 salubrità dello stesso e invece questo non “è proprio

vero. Il latte crudo Ã un terreno di coltura dove i batteri possono crescere, dall'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 bambini.

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

Questo lavoro si legge nel documento 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 nell'approfondire gli stessi. L'esigenza Ã nata a seguito del dibattito sviluppatosi attorno a questo modello produttivo, a cui ha contribuito anche l'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 l'Istituto superiore di sanitÃ riporti che tale batterio pu essere trovato anche nella carne cruda o poco cotta, nei molluschi, nei semi, nella frutta, nella verdura cruda, nell'acqua, dal dibattito emerge come si stia diffondendo una percezione dei formaggi a latte crudo come pericolosi. In realtÃ l'uso del latte crudo ha radici storiche e ragioni profonde, non riconducibili ad arretratezza dei produttori, e non pu essere considerato come pratica irresponsabile scrivono i firmatari. All'opposto, si tratta di una tecnologia consolidata, basata su una profonda conoscenza della flora microbica del latte e della sua gestione nel processo produttivo, nonch del legame profondo che pu in generale lega la biodiversit microbica, propria di agro-ecosistemi sani, alla salute degli animali e alla salute umana. Una approfondita conoscenza di questo modello produttivo pu 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 specifico.

Il documento passa poi all'analisi degli apporti nutrizionali. 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 densit nutrizionale e vasta biodiversit microbica. Gli studi si legge ancora mostrano che i prodotti da latte crudo possiedono una microflora complessa, potenzialmente utile per la digestione e lo sviluppo di ceppi con attivit probiotica, che genera un ecosistema naturale, 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), 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 spontanee.

Il latte crudo contiene inoltre enzimi attivi (lipasi, fosfatasi alcalina, lattoperossidasi), lattoferrina, lisozima, immunoglobuline e glutazione, fattori protettivi per digestione, immunità e stabilità microbica. La pastorizzazione inattiva gran parte di questi elementi e le evidenze suggeriscono che la pastorizzazione elimina anche i microrganismi benefici che contribuiscono alle proprietà funzionali dei latticini tradizionali, sottolineano le associazioni.

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Marzo 17, 2026

Autore

redazione

default watermark