LAVORIAMO LATTE CRUDO

I formaggi a latte crudo sono buoni, conservano gli aromi e i profumi dei prati sui quali crescono decine di erbe diverse e preservano, integri, nutrienti preziosi. Li lavoriamo secondo pratiche artigianali, preservando gusto e cultura.

Sono a latte crudo **97 Dop**, migliaia di formaggi tradizionali e **oltre 100 Presìdi Slow Food**.

La maggior parte delle aziende che producono formaggi a latte crudo sono di piccole dimensioni e sono fondamentali per salvaguardare la biodiversità (dei prati, dei pascoli, delle razze animali), per mantenere in vita territori e aree interne. Un patrimonio immenso, gastronomico, ma anche culturale, sociale, economico, che non possiamo perdere.

Ogni giorno facciamo la nostra parte perché tutto ciò non vada perduto.

Tuttavia, il latte crudo e i prodotti derivati, se la gestione igienico-sanitaria degli animali e dei prodotti non è corretta, in alcuni casi rari possono subire contaminazioni che causano malattie gravi (come quelle derivanti da Escherichia coli STEC) ai soggetti con sistema immunitario fragile: bambini, donne in gravidanza, anziani e persone immunodepresse. Un rischio presente anche in altri alimenti, se il processo produttivo non è gestito adeguatamente.

Indicazioni dell'Istituto Superiore di Sanità

Per approfondire sul sito di Slow Food