Slow Food® Italia

DIFENDIAMO I FORMAGGI A 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.

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.

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