

A Materia un incontro sui formaggi a latte crudo e le nuove linee guida ministeriali

Pubblicato: Sabato 30 Agosto 2025



A Castronno, nello spazio culturale Materia, **lunedì 1 settembre alle ore 21 si terrà un incontro dedicato al mondo dei formaggi a latte crudo**, in preparazione a **Cheese 2025**, la grande manifestazione internazionale organizzata da Slow Food a Bra. L'appuntamento, inserito nel ciclo "Aspettando Cheese 2025", sarà l'occasione per affrontare il dibattito aperto dalle nuove **linee guida ministeriali per il controllo dello STEC** (Shiga Toxin-producing Escherichia coli) nei prodotti lattiero-caseari non pastorizzati, pubblicate a luglio 2025 dal Ministero della Salute.

PRENOTA QUI IL TUO POSTO

Le nuove norme mirano a prevenire la presenza di Escherichia coli nei formaggi a latte crudo, imponendo procedure di controllo più stringenti. Tuttavia, secondo Slow Food, l'impatto rischia di essere particolarmente gravoso per i **piccoli produttori**, veri custodi di biodiversità, razze animali autoctone, conoscenze e tradizioni radicate nei territori. "Non parliamo di industria casearia – sottolinea l'associazione – ma di realtà artigianali che già operano in un contesto di controlli serrati e che ora si vedono costrette a sostenere costi e adempimenti difficilmente sostenibili".

Slow Food segue il tema del latte crudo dal 1997 e con Cheese, sin dalla sua nascita, ha portato l'argomento all'attenzione internazionale, promuovendo un approccio basato sulla qualità, la

tracciabilità e la valorizzazione delle filiere locali.

Ne parlano **Anna Campagnoli**, medico veterinario ufficiale ATS-Insubria con “Caseifici in alpeggio aspetti gestionali e normativi” è il Dott. **Giampaolo Gaiarin**, Slow Food Italia. Modera **Fabio Ponti**, Slow Food provincia di Varese.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it