

Il latte crudo tra accettazione del rischio e storytelling

Luglio 16, 2025 · Cinzia Scaffidi



C'è un piccolo ma interessante segnale che ci dice che forse la battaglia culturale del latte crudo si può vincere – forse addirittura è già stata vinta e non ce ne siamo ancora accorti.

La Granarolo ha messo in commercio un latte UHT, cioè sterilizzato a temperature elevate (tra i 135 e i 150 °C), che reca sulla confezione, in bella vista, la dicitura “da latte crudo”.

Ora, tecnicamente, la cosa non ha nessun significato.

Cosa dovrebbero mai lavorare, se non latte crudo? Latte già pastorizzato (ovvero portato a 72 °C per almeno 15 secondi)? E perché mai dovrebbero aggiungere una fase di processo (e dunque costi) a un prodotto già finito (che una seconda operazione di riscaldamento potrebbe solo danneggiare dal punto di vista organolettico)?



In realtà la funzione di quella dicitura non è tecnica, è una funzione di marketing: e se la Granarolo ritiene che evocare il latte crudo nel packaging è utile perché il consumatore ne viene attratto, qualche riflessione vale la pena di farla.

La guerra al latte crudo non è una novità

Una quindicina di anni fa (2009) venne approvato un decreto interministeriale che imponeva ai distributori di latte crudo, che in allora erano piuttosto facili da trovare in città e paesi, di mettere in bella vista una comunicazione piuttosto inquietante: *“Prodotto da consumarsi previa bollitura”*. Una campagna – di stampa e non solo – si era infatti scatenata contro il latte crudo in sé, considerato un alimento a rischio per via di batteri pericolosi che potrebbe veicolare.

Quella campagna ebbe un grande successo, i distributori automatici del latte crudo sono oggi pressoché introvabili dato che, giustamente, gli allevatori che producevano per la vendita di latte crudo – rispettando più regole e sottoponendosi a più numerosi controlli rispetto ai loro colleghi che producevano latte destinato alla pastorizzazione – si demotivarono. In tanti rinunciarono a quella linea, anche grazie alle pressioni per nulla velate esercitate dai colossi del latte industriale che minacciarono di non ritirare più il resto

della produzione di aziende che avessero perseverato nella vendita di latte crudo. Considerando che il latte destinato alla vendita crudo era una minima percentuale della produzione di quelle aziende, le minacce ebbero successo.



Quella del decreto interministeriale fu una delle battaglie di una guerra al latte crudo iniziata parecchio tempo prima: una guerra che a tratti si sopisce per poi riemergere, a ondate, e nella quale il latte crudo viene attaccato ora dall'industria, ora dalla medicina, ora dal mondo dei veterinari, e che mette nel mirino, ovviamente, non solo il latte da bere ma anche i formaggi a latte crudo. Quella fu una battaglia che produttori e consumatori persero e che venne vinta da un'idea industrialista e sostanzialmente pigra di igiene, sicurezza e agricoltura.

Per produrre latte da vendere crudo bisogna essere bravi

Perché pigra? Perché il latte destinato a essere consumato crudo si produce in allevamenti sani, puliti, che controllano in maniera puntigliosa e competente tutto il processo produttivo.

Il latte crudo ha una doppia ricchezza: da un lato la grande biodiversità batterica (di cui abbiamo bisogno per il benessere del nostro microbiota) e dall'altro la grande biodiversità di

microflora.

Il latte pastorizzato, d'altronde non è completamente sterile: perché per avere un latte completamente sterile bisognerebbe far fuori ogni traccia di vita e questo lo renderebbe un alimento non solo meno nutriente e ma anche inadatto alla caseificazione (come avviene infatti con il latte UHT, con il quale non si possono fare formaggi). Tuttavia, la carica batterica di un latte sterilizzato si abbassa enormemente e quasi si estingue la sua microflora. Per questa ragione si conserva molto a lungo, ma sempre per questa ragione è meno saporito, e i formaggi che se ne ricavano hanno uno spettro organolettico più ristretto e standardizzato. Soprattutto, il latte pastorizzato ha bisogno di essere trattato con fermenti selezionati (anch'essi industrialmente) perché altrimenti non dà origine a nessun tipo di cagliata, e anche questo contribuisce a farne un prodotto poco variabile e di minima complessità.

Diciamo che la produzione di latte pastorizzato ha un passaggio igienizzante potente nell'ultima fase del processo (la pastorizzazione) mentre la produzione di latte crudo ha bisogno di garantire la massima igiene in ogni fase della sua produzione (inclusa la pulizia delle stalle e degli animali): se alla fine di questo processo qualcosa non ha funzionato, il latte crudo non viene messo in commercio.

Se invece viene utilizzato è perché ha tutte le carte in regola, sia come bevanda sia come materia prima destinata alla caseificazione e trasferirà nel formaggio non solo tutte le sue caratteristiche organolettiche, ma anche tutte le sue proprietà nutrizionali e salutistiche. C'è di più: la caseificazione del latte crudo si può addirittura permettere di non utilizzare caglio; in questo caso si tratta di formaggi a coagulazione lattica, nei quali sono gli stessi batteri presenti nel latte ad avviare la cagliata. Capite bene che perché ciò avvenga quel latte deve essere praticamente perfetto, e infatti la possibilità di individuare agenti patogeni nei formaggi a latte crudo e a coagulazione lattica è bassissima.

Questo, tuttavia, non significa che il rischio non esiste e d'altronde il rischio esiste – e lo provano le statistiche e le casistiche – anche nel mondo del latte pastorizzato: la maggior parte dei casi di listeria o botulino su grande scala si è verificata nelle grandi industrie che lavorano latte pastorizzato. In più, mentre per il latte pastorizzato e i formaggi che ne derivano non esistono raccomandazioni particolari, per quel che riguarda il latte crudo e i suoi formaggi è chiaramente indicato in tutte le linee guida che i bambini in età prescolare, le donne in gravidanza, gli anziani e gli immunodepressi devono evitare sia il consumo del

latte crudo che quello dei formaggi a latte crudo non stagionati. Di più: in molti paesi (ma non nell'Unione Europea) non è consentita la commercializzazione di formaggi a latte crudo che non abbiano almeno 60 giorni di stagionatura. Infatti, un latte sano e vivo, durante la stagionatura elimina pressoché completamente gli eventuali batteri patogeni che risultano completamente assente nei formaggi a lunga stagionatura. In ogni caso i formaggi a latte crudo, sia freschi che stagionati devono recare sulla confezione (o sulla forma intera) una chiara scritta "prodotto a latte crudo". Questo non, come nel caso del latte UHT di Granarolo, come stratagemma di marketing, ma per informare adeguatamente il consumatore che si comporterà di conseguenza se appartiene ad una delle categorie più a rischio.

Per tutti quanti gli altri, ovvero in linea generale per gli adulti sani con un sistema immunitario funzionante, il problema dei patogeni si pone con un rischio simile a quello correlato al consumo di una infinita quantità di alimenti: la carne cruda, le verdure crude, le uova crude, diversi insaccati e salumi, l'acqua in bottiglia dimenticata al sole...

Il rischio zero non è di questo mondo

Qui occorre puntualizzare il tema centrale di questa vicenda: il rischio zero esiste solo nei modelli matematici, nella realtà non può avere luogo.

Abbiamo parlato molto di rischio zero, qualche anno fa. Era tempo di Covid e la pretesa di certezze si faceva, spesso, arrogante. Ne avevo parlato nel mio [blog](#), allora, e con maggiore autorevolezza ne aveva parlato Michele Serra nella sua [Amaca](#) scrivendo: "Quello che non esiste, in alcun aspetto della vita, a partire dal concepimento e dal parto, è il rischio zero. Il rischio zero è metafisica. (...) Ma la vita vera, scusate tanto, è una vicenda fisica".

In realtà noi lo sappiamo bene e abbiamo regole di buon senso che rispettiamo per abbassare il rischio, ma non ci illudiamo che queste regole facciano scomparire il rischio.

Ogni giorno ognuno di noi accetta la possibilità di correre qualche rischio, rendendosi perfettamente conto che non c'è altro modo di stare al mondo. Ci fidiamo del prossimo, altrimenti la nostra vita diventerebbe un inferno, e quel prossimo può essere il barista che ha lavato per bene il cucchiaino con cui mescoliamo il caffè, l'automobilista che comunque rallenterà in prossimità delle strisce pedonali, il legislatore che obbliga i ristoratori a passare in abbattitore il pesce crudo prima di servircelo, il supermercato che rispetta la catena del freddo dei nostri surgelati.

Il latte all'origine della nostra esistenza

E allora che succede con il latte? Succede, probabilmente, che il latte non è un cibo qualunque. I fiumi di inchiostro che gli antropologi hanno dedicato a questo alimento stanno lì a dimostrare che, insieme a pochi altri, è uno dei cibi simbolo che reggono la nostra cultura alimentare mediterranea (e non solo). Pane, latte, olio d'oliva, vino sono passati attraverso ogni possibile livello di industrializzazione e modernizzazione senza perdere la loro aura di sacralità. Non sono semplicemente prodotti di cui ci cibiamo, sono prodotti che ci costruiscono come persone fatte di corpi e di memorie, e per questa ragione li ritroviamo in una quantità impressionante di riti e di miti. Per restare al latte, che in greco si dice *gala*: il pianeta Terra fa parte di una *galassia*, che si chiama via lattea.

Il pensiero del rischio, quando si tratta di elementi costitutivi del nostro essere, ci risulta intollerabile, perché non è più questione di statistiche e percentuali, diventa una questione intima, un tradimento di se stessi: è l'ipotesi che qualcosa che nella nostra mente e storia è sinonimo di vita diventi, sia pure in minima misura, potenziale veicolo di morte.

L'80% dei formaggi italiani è a latte crudo

E' con tutto questo che dobbiamo fare i conti ogni volta che qualcuno si mette in testa di vietare qualunque forma di commercializzazione di latte crudo, compresa quella che lo vede protagonista di straordinari formaggi che reggono tanta cultura alimentare oltre che tante economie locali e globali. Parliamo di mozzarelle, caciocavalli, Grana Padano, Parmigiano Reggiano, non di produzioni marginali, ma all'incirca dell'80% della produzione casearia italiana.

Ma soprattutto parliamo di qualche migliaio di allevatori così bravi da arrivare a consegnare – direttamente al mercato o alla trasformazione – un latte pressoché perfetto (anche la perfezione non esiste); parliamo di una filiera che non è solo commerciale ma anche sapienziale e culturale: una filiera di conoscenze, buone pratiche e competenze che riguardano gli animali, l'ambiente e le persone che non possiamo, per legge, mettere a bollire. Poi ognuno a casa sua, nel suo frigorifero e sui suoi fornelli, faccia come meglio ritiene (a proposito: una parte consistente dei circa 8000 casi di intossicazione alimentare che si registrano ogni anno in Italia ha origine in ambito domestico ed è dovuta ad una cattiva conservazione o al mancato rispetto della catena del freddo). ma invocare normative a cancellazione del rischio va contro ogni forma di buon senso. Ogni anno in Italia muoiono

circa 3000 persone in incidenti stradali. Abbiamo leggi che impongono limiti di velocità, che puniscono chi guida in stato di ebbrezza, abbiamo un codice della strada: sono tutti elementi che hanno come fine l'abbassamento della percentuale di rischio. Non ci viene in mente di eliminare le automobili per il semplice motivo che non avrebbe senso.

Razionalizzare un alimento mitico

Lo sforzo da fare quindi è, prima che scientifico o normativo, è uno sforzo di razionalità. In Food System 5.0, Alex Giordano chiarisce:

“I tre dispositivi di hackeraggio che sono riferimento del metodo di lavoro da me (da noi) seguito sono: la dieta mediterranea come area simbolico-valoriale; le tecnologie e soprattutto i dati e l'intelligenza artificiale, insieme all'intelligenza collettiva; le comunità, intese come comunità di luogo, di intenzione e di pratica. Sono tre dispositivi che suggerisco di utilizzare come una combinazione di lenti sul mondo, per ripensare il nostro attuale paradigma sociale, economico, culturale, ecologico”.

Ecco, quando parliamo di latte crudo questa “combinazione di lenti” diventa fondamentale, perché il difetto di vista da correggere non è ascrivibile ad un unico tipo di distorsione e occorre pazienza e precisione per mettere a fuoco in maniera stabile il problema.

Lo ha fatto piuttosto bene la Fondation Lait Cru, che in una snella pubblicazione scaricabile gratuitamente ha chiarito quali sono le differenze tra il latte crudo e quello pastorizzato, e con particolare riferimento ai formaggi, lungi dal puntare il dito contro quelli a latte pastorizzato dice che ce ne sono di ottimi, e dato che sono più “facili” li consiglia non solo alle categorie più a rischio di cui si è detto, ma in generale come un livello base, propedeutico alla scoperta del gusto più complesso che i formaggi a latte crudo possono offrire.

Disporre di una tecnologia – in questo caso la pastorizzazione – non può portare automaticamente all'obbligo di servirsene, specie se questo significa rinunciare ad un alimento che ha qualità straordinarie. Occorre informazione diffusa e consapevolezza da parte di tutti, ma cancellare il latte crudo dal nostro paesaggio nutrizionale non è una strada percorribile. E se lo ha capito Granarolo...buon latte crudo a tutti.

Per la disponibilità e la pazienza, si ringraziano:

Federico Infascelli, Giandomenico Negro, Roberto Rubino, Piero Sardo

Per approfondire:

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2015.3940>

https://www.fondationlaitcru.org/IMG/pdf/affiches_lblc.pdf

Fonte: <https://www.ruralhack.org/latte-crudo-rischi-qualita-cultura/>