

Formaggi a latte crudo, l'associazione che lotta contro la Seu: "Dati carenti. Etichetta chiara unica soluzione"

21 Agosto 2026

di Redazione



CARNATE – I formaggi a latte crudo possono costituire un rischio non solo per i bambini, ma anche oltre i 5 anni di età e si tende molto a spiegare le loro proprietà demonizzando la pastorizzazione come metodo di prevenzione, e poco a entrare nel merito con i produttori che si rifiutano di pubblicare il numero dei controlli che fanno rispetto al rischio *Stec*, quello cioè che deriva dal batterio dell'*Escherichia coli* e che rappresenta un pericolo per la sicurezza alimentare.

Dopo l'intervista di *Virtù Quotidiane* al sindaco-veterinario di Capracotta (Isernia), capitale della pasta filata, che difende i formaggi a latte crudo sulla base del fatto che lavorando con

le dovute accortezze e cioè rispettando tutte le condizioni igieniche – vacche sane, caseificio pulito – si può stare tranquilli che non si svilupperà il temibile coli O157 né le salmonelle, con una lettera a questo giornale (*pubblicata integralmente sotto*) interviene **Paolo Chiandotto**, presidente Progetto Alice-Associazione per la lotta alla Seu, cioè la malattia che generalmente fa seguito a un'infezione intestinale da Escherichia coli nei bambini.

“Quante cagliate vengono testate settimanalmente? Quali sono i dati delle cagliate positive? Qual è la percentuale delle forme controllate rispetto a quelle prodotte? Le autorità preposte al controllo (regionali) quanti controlli fanno? Con che cadenza? Quali sono i risultati? Il Molise ha una rete per determinare le infezioni da Stec nell'uomo?”. Queste sono, secondo Chiandotto, le domande alle quali bisognerebbe dare risposta.

Eppure, denuncia il presidente del Progetto Alice, “nessun produttore che ci dica quanti controlli faccia all'anno e i suoi risultati. Tutti si limitano a difendere la salubrità, le proprietà nutrizionali e quant'altro, ma i dati nessuno!”.

“L'unica soluzione per noi possibile e doverosa è quella di mettere delle etichette chiare che indichino con chiarezza che ‘il consumo di questo alimento non è consigliato a bambini al di sotto dei 10-12 anni, donne in gravidanza, soggetti fragili e/o immunodepressi’”, conclude Chiandotto.

La nota completa

Gent.ma dott.ssa Jolanda Ferrara, leggiamo il suo articolo del 20 agosto c.a. in merito alla questione formaggi a latte crudo e approfittiamo della sua disponibilità per fare alcune considerazioni rispetto alle dichiarazioni del medico veterinario Candido Paglione.

Innanzitutto partiamo dall'assunto che purtroppo grazie alla tragica vicenda di Mattia, finalmente è stato dimostrato che i formaggi a latte non pastorizzato possono costituire un problema non di poco conto principalmente per alcune categorie, bambini al di sotto dei 10-12 anni, donne in gravidanza, soggetti fragili e/o immunodepressi; non è l'unico caso, ci sono molti casi sospetti, lo ha dichiarato più volte l'Istituto superiore di Sanità e se va sul nostro sito, c'è la storia di una bambina che ha mangiato un formaggio a latte crudo contaminato e oltre ad essere stata molto male, è stata ricoverata alcuni giorni. Potete leggerla a

<https://www.progettoalice-seu.org/testimonianze/199-la-storia-di-marie-basterebbe-cosi-poco-una-banale-etichetta.html>.

Sfatiamo un altro mito che tutti stanno dicendo, il formaggio a latte non pastorizzato può essere pericoloso anche sopra i 5 anni ci sono bambini che si sono ammalati oltre i 5 anni.

Notiamo che tutti i vari articoli della stampa sono volti a spiegare le proprietà di questi formaggi e demonizzare la pastorizzazione come metodo di prevenzione.

Ma evitando di entrare nel merito di ciò che uccide la pastorizzazione, in quanto ci sono opinioni molto discordanti tra i vari attori, noi ci chiediamo il perché nessun produttore che difende giustamente il proprio lavoro abbia il coraggio di pubblicare i numeri dei controlli che fanno rispetto al rischio Stec.

Cioè quante cagliate vengono testate settimanalmente? Quali sono i dati delle cagliate positive? Qual è la percentuale delle forme controllate rispetto a quelle prodotte? Le autorità preposte al controllo (regionali) quanti controlli fanno? Con che cadenza? Quali sono i risultati? Il Molise ha una rete per determinare le infezioni da Stec nell'uomo?

Ecco le risposte a queste domande non le troviamo da nessuna parte, nessun produttore che ci dica quanti controlli faccia all'anno e i suoi risultati? Tutti si limitano a difendere la salubrità, le proprietà nutrizionali e quant'altro, ma i dati nessuno!

Forse perché tanti si preoccupano più dei risvolti economici (compresa la politica) che della salute delle persone e soprattutto di fare luce su un problema che esiste? Una volta non si conoscevano o non c'erano alcuni batteri, le persone morivano senza diagnosi, venivano ricoverate senza sapere l'origine della malattie; bene oggi la scienza ci offre la possibilità di individuare lo Stec la Shigatossina, pertanto forse converrebbe ai produttori unire le forze e capire il problema piuttosto che far finta di nulla e difendersi dicendo sempre le stesse cose.

Ogni problema fa paura, ma se lo si affronta e lo si conosce si possono trovare le soluzioni.

Noi non vogliamo "uccidere un mercato", ma non vogliamo nemmeno che il mercato uccida delle persone o ancor peggio procuri dei danni neurologici importanti portandoli anche fino allo stato vegetativo in attesa di una morte lenta e devastante.

Molti sono i casi sospetti dove si ritiene che il formaggio possa essere stato la causa dell'infezione e tantissimi non sono stati nemmeno diagnosticati perché in Italia non esistono controlli sufficienti su questo problema, sia nel mondo produttivo, sia nel mondo sanitario.

Da qui bisognerebbe partire per conoscere veramente il problema Stec, affrontarlo e capire come il mondo produttivo possa aumentare la sicurezza del prodotto.

Nel frattempo però le categorie di cui sopra, sono esposte a rischi importanti che non si traducono solamente nei casi di Sindrome Emolitico Uremica ma anche in gastroenteriti importanti che necessitano di accessi in pronto soccorso o ricoveri, pertanto ragionare solo sui casi di Seu è profondamente sbagliato, le infezioni da Stec in Italia potrebbero essere almeno 1.000 solo nei bambini.

Non dimentichiamo inoltre che il consumatore per fare una scelta consapevole deve essere informato e al momento la stragrande maggioranza dei punti vendita non informa (forse sono loro stessi a non essere informati) e se ne guardano bene la maggioranza di caseifici e malghe dal farlo.

L'unica soluzione per noi possibile e doverosa, preso atto che nemmeno l'istituzione sta facendo tanta informazione, è quella di mettere delle etichette chiare sui formaggi confezionati, su quelli porzionati, sulle forme intere e degli avvisi ben leggibili nei banchi di vendita, nonché nei menù dei ristoranti/punti di ristoro, che indichino con chiarezza che "il consumo di questo alimento non è consigliato a bambini al di sotto dei 10-12 anni, donne in gravidanza, soggetti fragili e/o immunodepressi".

La paura delle ripercussioni economiche non devono essere più la negazione del problema Stec nei formaggi. Ma le morti, le conseguenze sui bambini che hanno un'aspettativa lunga di vita, gli accessi in pronto soccorso e i ricoveri non sono forse anche loro un danno economico e sociale?

Paolo Chiandotto

Presidente Progetto Alice Associazione per la lotta alla Seu-Ets