



Associazione Rurale Italiana

per la crescita della società civile, un'agricoltura contadina socialmente giusta ed un corretto utilizzo di tutte le risorse naturali rispettoso della biodiversità, attento ad una produzione ecologicamente durevole **per la Sovranità Alimentare**.

Membro del Coordinamento Europeo Via Campesina (eurovia.org) – La Via Campesina (viacampesina.org)

COMUNICATO STAMPA DI ASSOCIAZIONE RURALE ITALIANA: GIU' LE MANI DALLA CASEIFICAZIONE ARTIGIANALE

In data 8 luglio a firma del Sottosegretario di Stato al Ministero della Salute on. Gemmato è stata diramata una circolare a tutte le organizzazioni agricole in accompagnamento al documento dal titolo *“Linee guida per il controllo di STEC nel latte non pastorizzato e nei prodotti derivati”*.¹

Tale circolare termina con l'invito alle Regioni, Province autonome di Trento e di Bolzano e Associazioni in indirizzo, *“nel pieno rispetto dell'autonomia e del principio di leale collaborazione, a promuovere la diffusione e l'utilizzo delle presenti linee guida, per consentire l'efficace e concreta applicazione di quanto previsto nel documento tecnico a tutela della salute pubblica”*.

Noi di ARI contestiamo il metodo e il merito di tali linee guida che se applicate in concreto **decreterebbero la morte delle produzioni a latte crudo italiane** e la chiusura di centinaia di caseifici artigianali e contadini.

Il documento scaturisce da un tavolo ministeriale in cui erano presenti rappresentanti dell'istituto superiore di sanità e degli istituti zooprofilattici, comprese le organizzazioni di categoria e Slow Food, che ha chiesto di partecipare per portare il punto di vista dei produttori a latte crudo della sua rete, le cui osservazioni non sono state recepite.

A una prima lettura sembrerebbe un documento fatto per tutelare la salute pubblica come viene indicato nella circolare di accompagnamento al documento stesso ma in realtà è una sentenza di condanna capitale per le produzioni casearie artigianali.

Il documento infatti riprende delle pratiche in generale già previste per garantire l'insieme delle produzioni casearie, ma nello stesso tempo **impone delle analisi costosissime insostenibili per le piccole realtà casearie e delle pratiche di controllo degne di produzioni letali per la salute umana** da cui scaturisce, in sintesi, **l'obbligo coatto di pastorizzare il latte** per non incorrere in nessun rischio per la salute.

Fino a ieri i produttori di formaggio a latte crudo erano indicati come i più sani e i più virtuosi produttori caseari perché devono rispettare normative igienico sanitarie molto più stringenti dei produttori di formaggi industriali ed erano considerati i tutori della tradizione casearia millenaria che vede nell'Italia uno scrigno e patrimonio di produzioni gastronomiche che ci invidia tutto il mondo proprio perché artigianali e a latte crudo.

I dati che vengono citati per imporre questa stretta mortale alla produzione casearia artigianale sono perlomeno superficiali² perché l'incidenza degli eventi potenzialmente letali nei confronti della salute umana causati da queste produzioni è oggettivamente estremamente bassa rispetto alla

¹ <https://www.salute.gov.it/new/sites/default/files/2025-07/Linee%20guida%20per%20il%20controllo%20di%20STEC%20nei%20prodotti%20caseari%20a%20latte%20crudo.pdf>

² Dati Sui Focolai di Infezione (2024): Carne: Secondo il CDC e l'EFSA, la carne continua a essere la principale fonte di infezioni STEC. I focolai di infezione negli Stati Uniti e in Europa nel 2023-2024 sono stati spesso legati alla carne macinata e alla carne bovina cruda. Un esempio: Un focolaio significativo negli Stati Uniti nel 2023 è stato legato a carne macinata venduta in supermercati, che ha causato più di 60 casi confermati di infezione da E. coli O157:H7, con alcune persone che hanno dovuto essere ricoverate per gravi complicazioni (tra cui Sindrome Emolitico-Uremica (HUS)). Formaggio: I focolai di infezione da STEC nel formaggio sono più rari, ma si verificano soprattutto nei formaggi a base di latte crudo. Nel 2024, alcuni focolai sono stati segnalati in Francia e Spagna, associati a formaggi a latte crudo contaminati.

CDC, Food Safety: Shiga Toxin-producing E. coli (STEC). Disponibile su: www.cdc.gov.
EFSA, Risk Assessment of STEC in Beef Meat. Disponibile su: www.efsa.europa.eu.

quantità della produzione casearia artigianale italiana, e non si cita il rapporto relativo all'incidenza di eventi letali legati al consumo di prodotti lattiero caseari industriali.

Anche se il documento licenziato al momento è soltanto un invito (molto) pressante a seguire delle procedure essenzialmente ingiustificate e deve essere ancora passato all'approvazione di importanti istituzioni, che confidiamo censureranno questa deriva industrialista del governo, in clamoroso contrasto con il tanto sbandierato "made in Italy" e la tutela del patrimonio culturale e gastronomico delle produzioni di nicchia³, **ARI denuncia il tentativo di fuga in avanti privo di senso e un metodo di decisioni che non lascia spazio al dissenso, al confronto e alla mediazione.**

Quindi come Associazione Rurale Italiana rivendichiamo un'azione forte a difesa delle produzioni casearie artigianali italiane.

Queste devono essere salubri, ma non possono in nessun modo essere assimilate alle regole - giuste - imposte alle produzioni industriali: non è inseguendo allarmi di salute pubblica non contestualizzati e privi di analisi epidemiologiche approfondite che si tutela seriamente il consumatore.

Come **Associazione Rurale Italiana** denunciemo l'ennesimo attacco alle produzioni contadine e artigianali che mina **la vera sovranità alimentare** del Paese e ci riserviamo di intervenire insieme ad altre realtà che rappresentano l'agricoltura contadina e la produzione casearia artigianale in tutte le sedi possibili al fine di tutelare il nostro patrimonio culturale e gastronomico e il lavoro di migliaia di persone che lavorano nei caseifici contadini⁴.

Per info e contatti: Fabrizio Garbarino 331 90 92 823

³ Lollobrigida e Massari Rilanciano la Cucina Italiana Patrimonio Unesco <https://onuitalia.com/2025/07/02/lollobrigida-e-massari/>

⁴ Secondo una stima della Confartigianato, ci sono circa 5.000 caseifici artigianali in Italia. La maggior parte di questi produce formaggi tipici e tradizionali, molti dei quali a latte crudo, preservando così la qualità e l'autenticità delle produzioni locali. Fonte: [Confartigianato Imprese](#)