



Agroalimentare - Formaggi artigianali: i consigli di Assolatte per una scelta consapevole

Roma - 04 ago 2025 (Prima Notizia 24) "Questi prodotti, espressione autentica dei territori e dei metodi artigianali, possono presentare rischi microbiologici se non sottoposti a processi di produzione efficaci e validati".

L'estate è sinonimo di vacanze e degustazioni di prodotti locali come i formaggi artigianali: per questo, Assolatte ha creato un vademecum per un'estate in sicurezza nella degustazione e consumo, invitando i consumatori a informarsi e scegliere con consapevolezza, per godere appieno delle eccellenze Made in Italy. Ricordando che con "l'arrivo di agosto, milioni di italiani si preparano a trascorrere le vacanze tra escursioni, relax e scoperta delle tradizioni gastronomiche locali con scampagnate estive che rappresentano un'occasione preziosa per immergersi nella natura e gustare piatti autentici come polenta, salumi, selvaggina e, soprattutto, formaggi di montagna", l'Associazione sottolinea "l'importanza di una scelta consapevole quando si acquistano alcune specialità artigianali, in particolare quelle prodotte con latte non pastorizzato" perchè "questi prodotti, espressione autentica dei territori e dei metodi artigianali, possono presentare rischi microbiologici se non sottoposti a processi di produzione efficaci e validati". "La pastorizzazione - spiega Assolatte - rappresenta, in questo ambito, una misura cruciale per garantire la sicurezza alimentare senza alterare significativamente le caratteristiche nutrizionali e sensoriali del prodotto". "Da questo punto di vista studi scientifici- evidenzia - confermano che non vi sono differenze sostanziali tra latte crudo e latte pastorizzato, né tra i formaggi derivati da essi". L'associazione precisa anche "che molti formaggi a latte crudo sono assolutamente sicuri come, ad esempio, Grana Padano e Parmigiano Reggiano, che grazie al loro particolare processo produttivo e alla lunga stagionatura sono raccomandati anche dai pediatri".

(Prima Notizia 24) Lunedì 04 Agosto 2025