

Milk 4 Cheese
Strategie di miglioramento della
resilienza
degli allevamenti di vacche da latte

Fiera di Vicenza 28 febbraio 2026

Dott. Giampaolo Gaiarin
gaiarin.giampaolo@gmail.com
Cell. 3356674256

In Europa nel 2023 le cinque zoonosi segnalate più frequentemente negli esseri umani sono state le seguenti (EFSA):

- **campilobatteriosi: 148.181** casi (45,7 casi per 100.000 persone);
- **salmonellosi: 77.486** casi (18 casi su 100.000 persone);
- ***Escherichia coli*** produttore della tossina Shiga (STEC): **10.217** casi (3,1 casi ogni 100.000 persone);
mortalità 0,25% = 26;
- ***Yersinia*** enterocolitica o *Y. pseudotuberculosis*: **8.738** casi (2,4 casi per 100.000 persone);
- **listeriosi: 2.952** casi umani invasivi confermati di *Listeria monocytogenes* (0,66 casi per 100.000 persone);
mortalità 20% = 590.

In quali alimenti possono essere contaminati da Escherichia coli STEC (ISS):

- Carne e prodotti a base di carne;
- Vegetali e frutta crudi;
- Latte crudo;
- Impasto di prodotti da forno;
- Acqua potabile.



D HOME

il Dolomiti

in di
o [...]



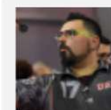
Rimane con la mano
incastrata in una
macchina per la [...]



Addio a Bruno
Mastrotto: è morto lo
storico pioniere [...]



Incendio nella notte a
Roncafort, bagno in
fiamme: [...]



Aveva riaperto gli occhi
dopo il coma, ma a tre
mesi dal [...]

DOLO VINI MITI

IL FESTIVAL DEI VINI VERTICALI

CRONACA POLITICA ECONOMIA RICERCA E UNIVERSITÀ AMBIENTE SOCIETÀ CULTURA SPORT MONTAGNA MINORANZE LINGUISTICHE NECROLOGI VIDEO

Contenuto sponsorizzato

MEDICA 2025 in Düsseldorf

Medical industry meeting place

GET YOUR TICKET >

CRONACA

Trento

06 marzo | 13:15

Confermate le condanne per il caso del bimbo da 8 anni in coma per aver mangiato un formaggio a latte crudo contaminato: "Non è una vittoria, ma c'è una verità"

La Corte di Cassazione ha confermato la sentenza del giudice di pace sulla drammatica vicenda di Mattia Maestri: il bimbo in stato vegetativo da quando aveva

Contenuto sponsorizzato



ANN. MEDICA 2025 in Germany

Reforms, laws, structures – meet top decision-makers at MEDICA.

Sei in: **Territori** » **Non - Sole** » **Bambina in rianimazione dopo essere...** »

Montagna / Il caso

Bambina in rianimazione dopo essere stata in malga, due le caciotte contaminate

Su 55 forme solo un paio risultano positive al batterio trovato nella bimba, ricoverata a luglio. Il fatto è avvenuto a Coredo, coinvolto anche l'Istituto superiore di Sanità. L'avvocato degli indagati: "Le due caciotte prodotte il 17 e il 24 giugno non erano commercializzabili"

ESAMI **Bimba in rianimazione per infezione batterica: la causa non è l'acqua**

IL FATTO **Bimba di 4 anni in gravissime condizioni**

SCHEDA/1 **Sintomi e cura del batterio Escherichia coli**

SCHEDA/2 **Cosa è la "Seu": la malattia acuta rara**

I più letti

Rinnovo della patente, per gli over 70 la visita medica diventa gratuita



Arriva la truffa dei «mi piace»: anche alcuni giovani trentini tra le vittime



Reinhold Messner sposa di nuovo la moglie Diane: la cerimonia in India senza invitati



Alberto Paris lascia la scuola dopo 18 anni da



Cronaca

Belluno

Mangia un formaggio fatto con latte crudo, grave bimbo di un anno: era contaminato

L'alimento era infetto con Escherichia coli ed ha causato la malattia renale. Gli altri casi di "Seu" e l'enterite emorragica

📅 24/08/2025

Linee guida Ministero Sanità (3 luglio 2025):

- Gestione dell'allevamento
- Benessere (ambiente, spazi...)
- Mungitura: igiene...
- Conservazione del latte
- Lavorazione
- Stagionatura
- Analisi di tutte le cagliate ($€70 \times 365 = € 25.550$)
- Challenge test (Grana Padano...)

Trattamenti termici (termizzazione, pastorizzazione)

- Che cos'è
- Inattivazione batteri patogeni (termizzazione NO) e riduzione carica batterica
 - Standardizzazione del latte
 - Denaturazione proteine
 - Sapore amaro
 - Aroma di cotto
 - Inattivazione di enzimi, vitamine
- Perché cerchiamo il formaggio a latte pastorizzato
- Sostenibilità?
- Legame con il territorio?
- Tecnologia...i tecnici

Modifiche al processo:

Esempio temperatura affioramento del latte

Temperatura affioramento 13-15° C

- 1.000 litri latte → 50 litri di panna con 25% grasso

Temperatura affioramento 8-10° C

- 1.000 litri latte → 60 litri di panna con 15% grasso
- Perdo 10 litri di latte come latticello
- 10 litri x 365 = 3.650 litri/anno

Latte crudo

- Che cos'è
- Che cosa ci troviamo? Caratteristiche organolettiche, nutrizionali
- Sostenibilità
- Tradizione, cultura...l'uomo
- Legame con il territorio/valorizzazione del territorio

Siamo nelle UE: gli altri stati cosa fanno per la salute dei propri consumatori?

Seguici anche su:



Q Cerca...

Home

News ▾

Rubriche ▾

Aziende

Corsi

Libri

Domus Casei

Eventi

Rumina

DOMUS CASEI

Casi di listeriosi legati a formaggi francesi: cosa è successo, cosa è stato fatto e cosa dobbiamo imparare

Un'ondata di casi di listeriosi in Francia, legata a formaggi a latte pastorizzato della Fromagerie Chavegrand, ha provocato 21 ricoveri e due decessi, portando al richiamo di decine di lotti anche in Italia. L'episodio riaccende il dibattito sul ruolo dell'informazione nella gestione delle emergenze di sicurezza alimentare

Quale futuro?

Trattamento termico del latte

raddoppio dei costi energetici di trasformazione

consumo di acqua

aumento dei costi per fermenti

appiattimento degli aspetti organolettici

il consumatore è disposto a pagare questi costi e

questa minore qualità

Abbandono della trasformazione e vendita del latte

Abbandono della produzione di latte

Abbandono dei territori...degli alpeggi....della tradizione casearia (formaggi, casari, allevatori)

Italia

DOP formaggi: 57

Tipologie di formaggi: 480

Germania

DOP formaggi: 9

Cosa si può fare?

- Formazione **operatori**
- Supporto economico per le **analisi**
- Formazione **consumatori**
- Corretta **informazione**

Slow Food

- 403 presidi in Italia di cui 69 latticini
- 112 Mercati della terra
- 1594 cuochi dell'alleanza
- Prati stabili: 49 produttori in 15 regioni



DIFENDIAMO I FORMAGGI A LATTE CRUDO

I formaggi a latte crudo sono buoni, conservano gli aromi e i profumi dei prati sui quali crescono decine di erbe diverse e preservano, integri, nutrienti preziosi.

Sono a latte crudo **97 Dop**, migliaia di formaggi tradizionali e **oltre 100 Presìdi Slow Food**.

La maggior parte delle aziende che producono formaggi a latte crudo sono di piccole dimensioni e sono fondamentali per salvaguardare la biodiversità (dei prati, dei pascoli, delle razze animali), per mantenere in vita territori e aree interne. Un patrimonio immenso, gastronomico, ma anche culturale, sociale, economico, che non possiamo perdere.

Tuttavia, il latte crudo e i prodotti derivati, se la gestione igienico-sanitaria degli animali e dei prodotti non è corretta, in alcuni casi rari possono subire contaminazioni che causano malattie gravi (come quelle derivanti da *Escherichia coli* STEC) ai soggetti con sistema immunitario fragile: bambini, donne in gravidanza, anziani e persone immunodepresse. Un rischio presente anche in altri alimenti, se il processo produttivo non è gestito adeguatamente.

Indicazioni dell'Istituto Superiore di Sanità



Per approfondire sul sito di Slow Food

