

Perché è pericoloso far consumare ai bambini latte crudo e formaggi derivati: rischi, conseguenze e come proteggersi di Ruggiero Corcella

Stefano Morabito, direttore del reparto Malattie a trasmissione alimentare dell'Istituto superiore di sanità, risponde alle nostre domande

(Fonte: <https://www.corriere.it/> 2 agosto 2026)



A Stefano Morabito, direttore del reparto Malattie a trasmissione alimentare dell'Istituto superiore di sanità (Iss), abbiamo rivolto alcune domande sui rischi derivanti dal consumo di latte crudo e derivati. Innanzitutto, che cos'è esattamente il «latte crudo»?

Il termine «latte crudo» identifica il latte che non ha subito alcun trattamento termico con temperature superiori a 40°C, come la pastorizzazione, volto all'inattivazione di eventuali microrganismi patogeni. Il latte crudo presenta le stesse proprietà nutrizionali di quello pastorizzato.

I formaggi a latte crudo sono solo quelli «di malga»?

No, comprendono anche formaggi a produzione industriale o da produttori afferenti a grandi consorzi quali ad esempio la fontina o il Parmigiano Reggiano. È importante sottolineare, tuttavia, che alcuni di questi ultimi, Ad esempio il parmigiano, sono prodotti attraverso processi validati che prevedono passaggi di acidificazione e trattamento termico delle cagliate, per cui è dimostrata l'efficacia nell'inattivazione dei microrganismi patogeni.

Gelato, burro e panna: che cosa sapere?

Il gelato generalmente viene prodotto con latte pastorizzato ed è pertanto sicuro. Burro e panna,

se prodotti con latte crudo, possono in effetti rappresentare un pericolo in quanto i processi di produzione prevedono trattamenti che possono favorire una maggiore concentrazione di eventuali microrganismi patogeni presenti nel latte crudo.

Qual è il rischio principale che si corre con il suo consumo?

Se non si osservano in modo preciso le buone pratiche associate al momento della mungiture e non si rispettano le norme igieniche degli ambienti dove gli animali vengono tenuti, il latte può essere contaminato con ceppi di [Escherichia coli](#) che producono le Shiga tossine (Stec), patogeni a trasmissione alimentare che causano un'ampia gamma di manifestazioni gastrointestinali, che vanno da forme asintomatiche a episodi di diarrea, più o meno acuti, ma che possono scatenare la [Sindrome emolitico uremica \(Seu\)](#), la manifestazione più grave dell'infezione.

Perché la Seu preoccupa?

La Seu tipica, la cui causa è l'infezione da Stec, rappresenta l'evoluzione dell'infezione che può verificarsi in una percentuale di casi compresa tra il 10 e il 15%. Quando ad un paziente viene diagnosticata la Seu, si è di solito già in presenza di sintomi di compromissione renale e di anemia emolitica.

Inoltre, se diagnosticata in fase avanzata, è possibile che si verifichino le sequele più gravi quali danni gravi all'apparato renale e interessamento neurologico. Per questo è fondamentale pervenire ad una diagnosi precoce, ad esempio incoraggiando la ricerca di STEC nella fase di diarrea emorragica prodromica, in modo da favorire il più possibile un decorso clinico favorevole.

Chi sono le persone più a rischio?

I bambini sono a rischio principalmente a causa dello sviluppo non completo del microbiota intestinale e del sistema immunologico che, negli adulti, aiuta a contrastare l'infezione. Altre persone a rischio sono gli anziani, gli immunocompromessi e le donne in gravidanza.

Quali raccomandazioni per i bimbi?

Evitare il consumo di latte crudo o per lo meno il consumo senza previa bollitura. È sconsigliato anche il consumo di formaggi a latte crudo a pasta cruda e bassa stagionatura.

Come proteggersi se si vuole consumare latte crudo?

Il latte crudo va consumato previa bollitura e comunque non oltre tre giorni dalla data di mungitura.

Un'ultima regola pratica quando si compra latte crudo?

I formaggi a latte crudo sono un patrimonio della gastronomia italiana, ma il loro consumo presenta innegabilmente dei rischi. Se acquistate formaggi a latte crudo, ad eccezione del Parmigiano o prodotti simili, è preferibile che vengano consumati da adulti in buona salute al fine di evitare alle persone fragili le infezioni causate da *Stec* o altri microrganismi patogeni potenzialmente presenti.

[Latte crudo e formaggi di malga: la pericolosa «sindrome emolitico-uremica» causata dal batterio *Escherichia coli*](#)