

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## A Castronno una serata per scoprire i formaggi a latte crudo con Slow Food

Tommaso Guidotti · Monday, September 1st, 2025

Lunedì 1° settembre, nello spazio culturale Materia di Castronno, si è tenuto l'appuntamento "Aspettando Cheese", una tappa di avvicinamento alla grande manifestazione internazionale dedicata ai formaggi organizzata da Slow Food che si svolgerà a Bra dal 19 al 22 settembre.

La serata, dal titolo "**Un viaggio alla scoperta dei formaggi a latte crudo**", ha offerto al pubblico un approfondimento tecnico e culturale sul mondo dei formaggi prodotti senza trattamenti termici, con l'obiettivo di promuovere conoscenza, sicurezza e consapevolezza alimentare.

### Caseifici d'alpeggio e sicurezza alimentare

Il primo intervento è stato affidato ad **Anna Campagnoli, medico veterinario ufficiale di ATS Insubria**, che ha illustrato il ruolo dei caseifici d'alpeggio come presidio di tradizione e paesaggio. Campagnoli ha sottolineato come l'alpeggio non sia solo produzione, ma anche tutela ambientale, valore storico-culturale e opportunità turistica. «Migliorare la qualità e garantire la sicurezza delle produzioni è essenziale per rispondere a consumatori sempre più informati», ha ricordato, spiegando il piano regionale di controllo sul latte crudo e i protocolli sanitari adottati per ridurre i rischi microbiologici.

### Latte crudo, tra gusto e consapevolezza

A seguire è intervenuto il dottor **Giampaolo Gaiarin di Slow Food Italia**, che ha guidato il pubblico alla scoperta delle caratteristiche del latte crudo: dalle qualità nutrizionali e organolettiche al legame con il territorio, fino al valore culturale e di biodiversità.

«Il latte crudo porta con sé aromi e complessità che i trattamenti termici attenuano – ha spiegato –. Scegliere un formaggio a latte crudo è una scelta consapevole, che però deve accompagnarsi a corrette pratiche di produzione e a un consumatore informato».

### Moderazione e confronto con il territorio

A moderare l'incontro è stato **Fabio Ponti, referente di Slow Food Provincia di Varese**, che ha condotto il dibattito favorendo il dialogo tra esperti e pubblico. La serata ha permesso di comprendere non solo i rischi e le normative, ma anche il valore culturale e sociale di una filiera che unisce agricoltori, caseifici, consumatori e comunità locali.

---

This entry was posted on Monday, September 1st, 2025 at 10:45 pm and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.