

Manifesto dell'Associazione Italiana Latte Crudo (LA.CRU)

Premessa

L'Associazione Italiana Latte Crudo (LA.CRU) nasce per unire e rappresentare tutti coloro che operano nella filiera del latte crudo: allevatori, casari, affinatori, tecnici, venditori e formatori. Il latte crudo è un patrimonio culturale e produttivo che va tutelato e valorizzato, unendo tradizione, sostenibilità e sicurezza alimentare alle più recenti scoperte scientifiche e tecnologiche in campo caseario e zootecnico.

Crediamo infatti che solo un'alleanza tra chi produce, trasforma, distribuisce e studia il latte crudo – nel rispetto delle pratiche artigianali, della trasparenza e della qualità condivise – possa costruire un futuro autentico, sano e sostenibile.

L'Associazione inoltre difende, promuove e diffonde la cultura del latte crudo e dei prodotti artigianali da esso derivati. Il latte crudo non è solo un patrimonio culturale e gastronomico, ma anche un alimento vivo, salutare e autentico, capace di offrire benefici concreti al consumatore e al territorio in cui viene prodotto.

Obiettivi di LA.CRU

1. Promozione della qualità, sicurezza e identità della filiera del latte crudo

L'associazione nasce per sostenere e valorizzare la filiera del latte crudo e dei suoi trasformati, con l'obiettivo di garantire elevati standard di qualità, sicurezza agroalimentare e identità territoriale dei prodotti artigianali. Si pone come punto di riferimento tecnico e informativo rivolto principalmente ai professionisti del settore, offrendo al tempo stesso ai consumatori la possibilità di consultare le pubblicazioni e le ricerche promosse dall'Associazione, così da conoscere e comprendere più agevolmente le produzioni a latte crudo.

2. Collaborazione e confronto con realtà affini internazionali

L'associazione promuove rapporti di collaborazione con fondazioni, enti, istituzioni e associazioni europee ed extra-europee, allo scopo di favorire il confronto e l'aggiornamento continuo su prassi virtuose, soluzioni tecniche, ricerche scientifiche e qualunque altra iniziativa che migliori la conoscenza del latte crudo e dei suoi valori.

3. Formazione aggiornata e riconoscimento professionale specifico

Uno degli obiettivi dell'associazione consiste nell'istituzione di un percorso di formazione, continuo e certificato, specifico del produttore a latte crudo, che copra tutti gli aspetti della filiera del latte, dalla prevenzione rischi fino alla comunicazione al consumatore.

La formazione vuole essere estesa a venditori, banconisti e ristoratori associati, in modo da

completare il circuito di informazione "dal campo alla tavola", per un consumo formato e informato.

4. Sviluppo di piani HACCP condivisi e aggiornati

L'Associazione redige e aggiorna modelli di manuale HACCP specifici per la produzione e la trasformazione di latte crudo, con particolare attenzione alle caratteristiche intrinseche del latte crudo. Le procedure sono sviluppate per superare i limiti della HACCP vigente, grazie al supporto della ricerca nazionale e internazionale, di esperti e maestranze che quotidianamente lavorano con il latte crudo, offrendo così un riferimento tecnico avanzato per gli associati.

5. Supporto tecnico alla caseificazione artigianale

L'Associazione fornisce assistenza tecnica continuativa ai caseifici artigianali, attraverso la raccolta e la condivisione di studi e ricerche nazionali e internazionali. Il confronto con centri di ricerca e istituti esteri, in particolare francesi, costituisce un modello di riferimento per il sostegno alle produzioni a latte crudo. In questo contesto LA.CRU promuove anche la difesa e valorizzazione dei **fermenti autoctoni**, considerati patrimonio culturale e tecnico da opporre alla standardizzazione industriale.

6. Collegamento con il mondo della ricerca sull'allevamento

L'Associazione si propone come interlocutore stabile con università, centri di ricerca e istituti nazionali e internazionali al fine di recepire e diffondere le più recenti acquisizioni in materia di zootecnia, genetica e di benessere animale.

In questo contesto LA.CRU si configura come piattaforma di dialogo e trasferimento tecnologico tra ricerca, istituzioni e operatori di filiera, contribuendo a trasformare i risultati scientifici in buone pratiche di allevamento condivise.

7. Promozione della ricerca scientifica e medica sul latte crudo e sua divulgazione

L'Associazione intende assumere un ruolo proattivo nel promuovere e sostenere la ricerca scientifica e medica sul latte crudo, riconoscendone il valore non solo gastronomico ma anche nutrizionale, funzionale e salutistico. L'obiettivo è stimolare studi e progetti che comprendano sia la ricerca in campo medico e nutrizionale sia quella tecnologica e zootecnica, con un approccio integrato che unisca i diversi ambiti disciplinari.

8. Sostenibilità ambientale e circolarità

L'Associazione promuove modelli produttivi che rispettino l'ambiente e favoriscano la circolarità delle risorse. In particolare incoraggia pratiche di gestione responsabile dei reflui e dei sottoprodotti, il riciclo e riutilizzo delle risorse all'interno della filiera, l'efficientamento energetico e l'adozione di tecnologie a basso impatto ambientale.

L'Associazione si impegna a sostenere un approccio che integri la qualità produttiva con la tutela dell'ecosistema, contribuendo alla costruzione di una filiera lattiero-casearia più sostenibile e resiliente.

9. Analisi organolettica come strumento di comprensione del prodotto a latte crudo

L'Associazione riconosce l'analisi sensoriale e organolettica come strumento essenziale per approfondire la conoscenza e la valorizzazione dei formaggi a latte crudo.

L'obiettivo è creare un linguaggio condiviso che permetta di riconoscere, descrivere e comunicare in modo chiaro e rigoroso le caratteristiche distintive dei formaggi a latte crudo, rafforzandone l'identità culturale, la riconoscibilità sul mercato e la tutela come patrimonio gastronomico.