

## IL SILTER DOP: IL PRODOTTO E I PRODUTTORI

**Bezzi A., Sisti O.**

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO SILTER

### Riassunto

La produzione del formaggio Silter vanta antiche origini, come antica è la tradizione dell'allevamento da latte in Valle Camonica: i primi documenti storici risalgono alla fine del 1600. Il nome "Silter" è un termine anglosassone di origine Celtica e corrisponde al locale di stagionatura. In data 23 settembre 2015 la Denominazione "Silter" D.O.P. è stata registrata dalla Commissione Europea. Il Silter D.O.P. è prodotto tutto l'anno con latte crudo di bovine prevalentemente di razza Bruna. I formaggi Silter d'alpeggio sono molto pregiati perché conservano i principi nutritivi, i sapori e gli aromi del latte crudo prodotto dalle bovine che pascolano ad alte quote.

### Abstract

**Silter D.O.P.: product and producers** - *The production of Silter cheese has a long history, dating as far back as the origins of dairies in the Camonica Valley: the first documentation is from the end of 1600's. The name "Silter" is an Anglo-Saxon word of Celtic origin and corresponds to "Cellar" or "cool cave". On the 23<sup>rd</sup> of September 2015 the D.O.P. for Silter cheese was registered by the European Commission. Silter D.O.P. is produced all year round. It is made using milk principally of the Brown Cow, in its raw, non pasturised form. Alpine traditional dairy cheeses are special in that they conserve nutrients, fragrances and flavours inherent in the raw milk of cows which graze in high altitude pastures. Every round of Silter D.O.P. is checked by the Consorzio per la tutela del formaggio Silter (Silter Association) and only those produced according to the strict principles of production are given the trademark stamp burnt into the face.*

### Saluti del Presidente Andrea Bezzi

È con grande orgoglio che il Consorzio per la Tutela del Formaggio Silter ospita l'undicesimo Convegno della Società per lo Studio e la Valorizzazione dei Sistemi Zootecnici Alpini (SoZooAlp) al 1° Festival del Silter DOP che si tiene a Ponte di Legno (BS) dal 7 al 10 dicembre 2016.

Le ricerche SoZooAlp dei numerosi studiosi ed esperti della zootecnia di montagna, volte a valorizzare l'ambiente e i prodotti tipici della montagna alpina, sono in linea con la filosofia dei nostri produttori che non puntano a fare i grandi numeri, ma a produrre un formaggio come i nostri nonni, con bovine alimentate per lo più con foraggio locale e con un utilizzo di concentrati molto contenuto. Molte ricerche hanno dimostrato il valore aggiunto del latte di montagna dal punto di vista nutrizionale e della salute. Siamo disponibili a collaborare con tutti i ricercatori universitari per approfondire maggiormente le caratteristiche qualitative superiori del formaggio prodotto con latte di vacche al pascolo.

Siamo un Consorzio giovane e riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali con il D.M. del 11/10/2016 (G.U. n.255 del 31-10-2016).

Grazie ad anni di collaborazione tra il Consorzio e le due Comunità Montane del territorio, il 23 settembre 2015 la denominazione “Silter” (D.O.P.) è stata registrata dalla Commissione Europea. Il regolamento recante iscrizione nel registro delle denominazioni di origine protette è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell’Unione Europea il 29 settembre 2015.

Vorrei sottolineare che la denominazione “Silter” è l’unica DOP esclusiva del territorio Camuno-Sebino.

Il 4 novembre 2015 è stato approvato il Piano dei Controlli ed autorizzato il “CSQA Certificazioni Srl” ad effettuare i controlli per la denominazione di origine protetta “Silter”. Ad oggi sono stati certificati 21 allevamenti, 15 caseifici di fondovalle, 10 malghe e 28 locali di stagionatura.

La produzione del Silter DOP è iniziata a marzo di quest’anno; nel 2016 sono stati marchiati all’origine 4.142 Silter atti a divenire D.O.P. con la successiva marchiatura a fuoco. La prima marchiatura a fuoco è stata eseguita il 30 giugno 2016 a Sulzano, in occasione della presentazione della passerella sul Lago d’Iseo, “*The Floating Piers*”, l’installazione artistica temporanea dell’artista Christo.

Siamo all’inizio, ma le prospettive sembrano buone e già nel 2017 si prevede la certificazione di circa 12.000 forme di Silter DOP.

Ringrazio gli organizzatori del Convegno ed il Comune di Ponte di Legno che ci ospita. Auguro una buona continuazione dei lavori.

## Storia e tradizione

Nei secoli passati la trasformazione del latte in formaggio era l’unica possibilità per conservarne le preziose caratteristiche nutrizionali. Il Silter D.O.P. rappresentava un’importante fonte di nutrimento per la gente che viveva sulle montagne della Valle Camonica e del Sebino Bresciano.

Il nome “Silter” è un termine anglosassone di origine Celtica e corrisponde al locale di “stagionatura”. La produzione del formaggio Silter vanta antiche origini, come antica è la tradizione dell’allevamento da latte in Valle Camonica: i primi documenti storici risalgono alla fine del 1600.

Negli ultimi decenni sono stati svolti studi sulle principali caratteristiche del Silter, prodotto nelle piccole aziende che utilizzano ancora l’antica tecnologia casearia tramandata di generazione in generazione.

## Descrizione del prodotto

Il Silter D.O.P. è prodotto tutto l’anno con latte crudo di bovine prevalentemente di razza Bruna.

**Forma:** cilindrica. **Peso:** 10-16 kg. **Scalzo:** dritto o leggermente convesso di 8-10 cm. **Faccia:** piana o leggermente convessa di diametro 34-40 cm.

**Aspetto:** crosta naturale, dura, dal colore giallo-marrone e con oliatura.  
**Pasta:** di struttura consistente, non troppo elastica, a volte con occhiatura piccola-media ben distribuita. Il colore varia dal giallo paglierino all'intenso con il cambio stagionale dell'alimentazione delle bovine. **Aroma:** caratteristico di latte, pascoli e fieno della zona di produzione. **Sapore:** delicato e dolce.

Le caratteristiche sensoriali del Silter D.O.P. sono determinate dalla qualità del latte, dall'ambiente nel quale avvengono le varie fasi di lavorazione e dalla lunga stagionatura.

I formaggi d'alpeggio sono molto pregiati perché conservano i principi nutritivi, i sapori e gli aromi del latte crudo prodotto dalle bovine che pascolano ad alte quote.

### **L'identità della forma**

Sullo scalzo c'è una sequenza di immagini raffiguranti alcuni incisioni rupestri antropomorfe e due stelle alpine. Sulla faccia del formaggio sono impresse a fuoco la scritta "SILTER D.O.P.", la raffigurazione di un'incisione rupestre con scena di aratura e ai lati una coppia di stelle alpine.

### **Cosa rende il Silter così buono?**

È ricco di flora lattica con elevata biodiversità! È ricco di amminoacidi essenziali indispensabili per tutti ma soprattutto per bambini, anziani e sportivi. In tavola esalta tutti i piatti tradizionali (casoncelli, risotti, crespelle, lasagne, polenta, frittate, pizza, pastasciutta e minestre) e viene degustato ad inizio e fine pasto con vari vini della Valle Camonica e della Franciacorta. Tutte le forme sono controllate dal Consorzio di tutela e solo quelle prodotte secondo il rigido disciplinare vengono marchiate a fuoco.

### **History and tradition**

*In past centuries, transforming milk into cheese was the only way its precious nutritional qualities could be conserved. Silter D.O.P. represented an important source of nutrition for people who lived in the mountainous areas of Valle Camonica and Sebino-Bresciano, in north-west Lombardy. The name "Silter" is an Anglo-Saxon word of Celtic origin and corresponds to "Cellar" or "cool cave".*

*The production of Silter cheese has a long history, dating as far back as the origins of dairies in the Camonica Valley: the first documentation is from the end of 1600's.*

*In the last few decades, research has been done to get to know the principle characteristics of Silter, produced in small dairies in the area that use old, raw-milk methods of cheese making passed down from generation to generation.*

### **Product description**

*Silter D.O.P. is produced all year round. It is made using milk principally of the Brown Cow, in its raw, non pasturised form.*

**Shape:** Round. **Weight:** 10-16 kg. **Side:** Straight or slightly convex, 8-10 cm. **Face:** flat or lightly convex, of a 34-40cm diameter. **Appearance:** It has natural rind, straw yellow-brown in colour, hard and oiled. **Consistency:** Not too elastic, occasionally with small to large holes throughout. It can be a very pale yellow-white or an intense yellow in colour depending on the cow's diet through the seasons. **Aroma:** Characteristic of milk and pastures local to the area of production. **Taste:** Delicate and sweet.

*The sensory characteristics of Silter D.O.P. are determined by the quality of the milk and by the atmosphere in which it is produced from the moment it arrives at the dairy to how it matures in the cheese cave.*

**Alpine traditional dairy cheeses** are special in that they conserve nutrients, fragrances and flavours inherent in the raw milk of cows which graze in high altitude pastures.

### **Cheese identity**

*On the side of a round of Silter D.O.P. you will see a series of images; figures and the edelweiss from ancient cave dwelling drawings. On the flat part of the cheese you will see, burnt into the face, an old ploughing scene, two edelweiss flowers and the words "Silter D.O.P."*

### **What makes Silter so good?**

*It is rich in flavour and nutrients with a high level of micro-biodiversity!  
It is rich in essential aminoacids indispensable to good health, especially for children, elderly people and those practicing sports.  
It is versatile in cooking many local dishes (soups, pasta, crepes, lasagne, omelettes, pizzas, polenta etc.) and goes well with a variety of wines from Brescia, Lombardy, both white and red.*