



## Riferimenti storici



Nei secoli passati la trasformazione casearia del latte era l'unico mezzo disponibile per la conservazione delle sue preziose caratteristiche nutrizionali ed il formaggio Silter rappresentava un importante fonte di nutrimento per la gente delle montagne della Valle Camonica e del Sebino-Bresciano.

“Silter” è un termine di derivazione anglosassone e di origine quasi certamente Celtica, corrisponde all'italiano Casera ed è il nome che, nella zona di produzione, è dato al locale di stagionatura e viene utilizzato anche per contraddistinguere il formaggio in esso conservato e stagionato.

La produzione del formaggio Silter vanta antiche origini, come antica è la tradizione zootecnica della sua zona di produzione.



Le prime segnalazioni documentate risalgono alla fine del 1600, come dimostra una relazione stesa dal Cancelliere del Comune di Zone in quel periodo. Negli ultimi decenni sono state svolte alcune indagini al fine di approfondire la conoscenza dei principali parametri tecnologici nella produzione tradizionale del Silter. Questo interesse è giustificato dal fatto che tale formaggio è attualmente prodotto in numerose aziende, anche di piccole dimensioni, che effettuano la trasformazione del proprio latte secondo metodiche arcaiche, tramandate dai casari/allevatori di generazione in generazione.

## Descrizione del prodotto

E' prodotto durante tutto l'anno con vacche di razza Bruna allevate nei territori della Valle Camonica e del Sebino Bresciano.

Il latte dev'essere di qualità e nei limiti previsti dalla vigente normativa senza eventuali deroghe.



**Forma:** cilindrica

**Scalzo:** dritto o leggermente convesso di 8-10 cm.

**Facce:** piane o leggermente convesse di diametro tra 34 e 40 cm.

**Peso:** 10-16 Kg.

**Aspetto:** crosta naturale, dura pulita e dal colore giallo paglierino tendente al bruno a seguito di oliatura.

**Pasta:** di struttura consistente, mai troppo elastica, a volte con occhiatura piccola-media ben diffusa; da giallo paglierino a giallo intenso in funzione dell'alimentazione delle bovine.

**Odore ed aroma:** caratteristici di latte e di foraggi della zona di produzione.

**Sapore:** delicato, dolce, caratteristico di latte. Le pregiate caratteristiche sensoriali del formaggio Silter sono determinate in larga misura dalle caratteristiche della materia prima principale, il latte, e dall'ambiente in cui avvengono le varie fasi di lavorazione, dalla maturazione del latte in affioramento fino alla stagionatura delle forme. La caseificazione in alpeggio è caratterizzata da condizioni ambientali molto particolari derivanti dalla collocazione in alta montagna delle malghe.

**Il formaggio prodotto in alpeggio** è dotato di pregiate caratteristiche sensoriali, dovute alla flora microbica che si sviluppa nel latte crudo prodotto dalle lattifere che pascolano in alta quota.

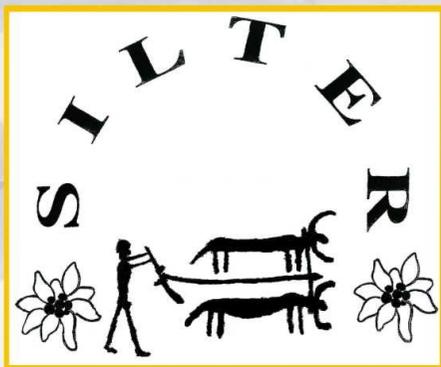


## Identificazione

Sullo scalzo c'è una sequenza di immagini raffiguranti alcune incisioni rupestri antropomorfe e due stelle alpine.



Sulla faccia piana del formaggio sono impresse a fuoco la scritta "SILTER" ed un'incisione rupestre riportante una scena di aratura con ai lati una coppia di stelle alpine.



Sono in corso le richieste per ottenere la DOP.

## Dove trovarlo

### PRODUTTORI:

#### F.LLI BEZZI

Via Plas dell'Orto, 15 - Ponte di Legno  
Tel. 335.6921753

#### MALGA MORTIROLO

Loc. Mortirolo - Monno  
Tel. 339.8507470

#### CANTI DANIELA

Via IV Novembre - Malonno  
Tel. 0364.635120

#### BACCANELLI OSCAR

Via Saredol, 2 - Berzo Demo  
Tel. 339.5650964

#### CISSVA coop. Agricola

Via Briscioli, 40 - Capo di Ponte  
Tel. 0364.42173

#### PANDOCCHI GIACOMO

Via Lazzaretto, 2 - Niardo  
Tel. 0364.339235

#### CATTANEO MIRIAM

Via Scalvinoni, 2 - Niardo  
Tel. 349.5510516

#### GIACOMELLI MAURO

Via Castello, 9 - Astrio di Breno  
Tel. 333.5483022

#### TROMBINI PIERLUIGI

Via Blanc, 3 - Astrio di Breno  
Tel. 347.3618896

#### ROMELLI GIACOMO

Località Pedena, 1 - Breno  
Tel. 347.0010763

#### AZ. AGR. LE FONTANE

Via Fontane, 5 - Breno  
Tel. 360.278644

#### BONTEMPI BARBARA

Via Prestello - Prestine  
Tel. 349.3645047

#### MENDENI OSCAR

Loc. Le Valli - Prestine  
Tel. 348.1435924

#### FLELLI PIETRO

Via Dera, 2 - Malegno  
Tel. 339.1003066

#### ZANOTTI OLIVIERO

Via May, 48 - Plemo di Esine  
Tel. 340.2398052

#### FEDERICI GIOVANNA

Via Torta, 10 - Esine  
Tel. 0364.466672

#### AZ.AGR. PETET

Via Tolotti, 33 - Esine  
Tel. 348.7247925

#### PATRONI ALFIO

Via Raffa - Darfo B.T.  
Tel. 380.3578162

#### ANDREOLI MARTA

Via Valeriana, 61 - Artogne  
Tel. 338.3176780

#### COTTI COMETTINI IVAN

Via Panoramica, 45 - Artogne  
Tel. 339.7892712

#### COOP VAL PALOT

Via Provinciale, 1 - Pisogne  
Tel. 0364.899072

#### SPANDRE VITTORIO

Via San Gerolamo, 10 - Pisogne  
Tel. 340.8517553

### STAGIONATORI:

#### CISSVA commerciale

Via Briscioli, 40 - Capo di Ponte  
Tel. 0364.42173

#### EREDI DI CHIAROLINI ANGELO

Via Toroselle, 51 - Esine  
Tel. 0364.46104

#### GASPARINI EUGENIO

Via San Martino, 61 - Darfo B.T.  
Tel. 335.5848936

## CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO

# SILTER



sede a Breno (Brescia)

