

Generalità	Silter	
Presentazione	<p>Silter</p> <p>La Valle Camonica, culla del fiume Oglio, possiede molte malghe e molti alpeggi attivi. Nel periodo invernale gli animali vengono condotti in stalle a fondo valle, ma appena il caldo accenna ad arrivare, mandrie di vacche e capre vengono accompagnate sugli alti e profumati pascoli, dove rimarranno fino all'arrivo delle prime frescure autunnali. Il "Silter", originale per sapori e aromi, è un formaggio prodotto esclusivamente con latte di vacca parzialmente scremato per affioramento, crudo, a pasta semicotta, dura, con stagionatura minima di 100 giorni. Ha forma cilindrica con facce piane e scalzo diritto o leggermente convesso, di peso medio tra i 10 ed i 16 kg; crosta sottile, dura, di colore giallo paglierino tendente al bruno a seguito d'oliatura e stagionatura; pasta di colore da bianco a giallo intenso in funzione dell'alimentazione delle bovine e della stagionatura, dura, mai troppo elastica, con unghia sottile, giallo-ocra, abbastanza evidente e occhiatura talvolta presente, fine e distribuita in modo uniforme. Il gusto ha intensità e persistenza medie o medio-alte, in cui prevale il sapore dolce, l'amaro è assente o poco percepito, la sapidità si evidenzia con la stagionatura e una certa piccantezza può essere percepita nelle forme molto stagionate. L'odore e l'aroma evidenziano riconoscimenti di tipo lattico (burro fuso, crosta di formaggio - locali di stagionatura, i <i>Silter</i>), vegetale (foraggi freschi o affienati), fruttato (frutta secca, farina di castagne). Viene 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. E' consentito l'uso di attrezzi tipicamente in legno come la rotella per agitare il latte, lo spino e le fascere. Tipiche della zona sono le caldaie a legna a fornello fisso o mobile, presenti non solo in caseifici datati ma anche in nuovi caseifici, nelle quali il fuoco a legna rimane nascosto nel pavimento e viene spostato da una caldaia all'altra senza la diffusione di fuliggine nell'ambiente. La stagionatura in alpeggio e/o in fondovalle è un periodo caratterizzante ed estremamente delicato e il suo andamento viene determinato dalle condizioni climatiche ed ambientali caratteristiche dalla zona alpina e prealpina di produzione. I locali di stagionatura (chiamati "<i>silter</i>") e le escursioni termiche influiscono sui cambiamenti fisico-chimici che si riflettono sulle caratteristiche organolettiche. Può diventare un grande formaggio da fine pasto, ma si adatta anche a piatti più semplici. E' un ottimo formaggio da tavola che, come antipasto, si abbina particolarmente con un salume della Valle Camonica chiamato "<i>slinsega</i>", o con la carne salata di cavallo. Opportunamente stagionato, si consiglia di consumarlo a scaglie a fine pasto e, dopo un anno di stagionatura, può essere grattugiato per insaporire riso, pasta, carne o torte salate. Si sposa alla perfezione con un vino <i>Merlot</i> o un <i>Marzemino della Valle Camonica</i>.</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOP Reg. CE 1724/2015	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	<p>Provincia di Brescia: l'intero territorio amministrativo dei comuni ricadenti nelle Comunità Montane di Valle Camonica e del Sebino Bresciano:</p> <p>Angolo terme, Artogne, Berzo Demo, Berzo inferiore, Bienno, Borno, Braone, Breno, Capo di Ponte, Cedegolo, Cerveno, Ceto, Cevo, Cimbergo, Cividate Camuno, Corteno Golgi, Darfo Boario Terme, Edolo, Esine, Gianico, Incudine, Losine, Lozio, Malegno, Malonno, Monno, Niardo, Ono San Pietro, Ossimo, Pisco Lovenò, Paspardo, Piancamuno, Piancogno, Ponte di Legno, Prestine, Saviore dell'Adamello, Sellero, Sonico, Temù, Vezza d'Oglio, Vione, Sulzano, Sale Marasino, Marone, Zone, Pisogne, Monte Isola.</p>
Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	<p>Stalla / Alpeggio.</p> <p>Bovine di razze tipiche di montagna (<i>Bruna, Grigio Alpina e Pezzata Rossa</i>) almeno per l'80%.</p> <p>Le vacche di razza <i>Bruna</i> devono essere almeno il 60% di tutte le vacche in lattazione nelle singole aziende.</p>
	Alimentazione	<p>Le vacche in lattazione devono essere alimentate con erba e/o fieno; non è consentito l'utilizzo di alimenti insilati o fasciati. L'integrazione con concentrati è ammessa in quantità inferiore al 40% della sostanza secca della razione.</p> <p>Il foraggio (fieno e/o erba) deve provenire prevalentemente dalla zona di produzione. La percentuale di foraggio proveniente dalla zona di produzione è sempre maggiore del 50% della sostanza secca totale somministrata alle vacche in lattazione.</p> <p>Quando le vacche sono in alpeggio, il foraggio deve provenire solo dalla zona di produzione ed il concentrato non superare la quota del 30% della sostanza secca mediamente ingerita (Il rispetto di queste condizioni consente di apporre sullo scalzo il nome della malga).</p>
Organismi di tutela	<p>Consorzio per la tutela del formaggio Silter Camuno Sebino</p> <p>Via Aldo Moro, 28 25043 Breno (BS)</p> <p>Tel +39 0364-22386 (Segreteria)</p> <p>e-mail: consorziosilter@gmail.com</p> <p>web:</p>	

Storia	<p>“Silter” è un termine di derivazione anglosassone e d’origine quasi certamente celtica, corrispondente 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.</p> <p>Le prime segnalazioni documentate risalgono alla fine del 1600, come dimostra una relazione stesa dal Cancelliere del Comune di Zono in quel periodo: “<i>A seguito d’una richiesta di appello al Collegio Ecc.mo dei X Savi del Corpo del Senato di Venezia, presentata nel 1533 da Cristoforo Bordiga “Consul comunis et hominum de Zono” dall’interrogatorio dei testimoni che ebbe luogo dal Luglio all’Agosto 1533, risulta che “Simone, un altro degli Almici, menava del formazo a Chiari chel toleva dal monte de Gulem, suso in cima la tera de Zono”</i> (il monte <i>de Gulem</i> è, oggi, monte Guglielmo).</p> <p>La produzione del formaggio Silter vanta antiche origini, come antica è la tradizione zootecnica della sua zona di produzione. La zona, a forte vocazione lattiero-casearia, a causa dell’isolamento geografico e delle croniche difficoltà di comunicazione con il capoluogo, ha sviluppato un prezioso patrimonio di prodotti agroalimentari locali fra i quali il Silter ha una notevole importanza socio-economica.</p> <p>Il Silter è prodotto in numerose aziende, anche di piccole dimensioni, che effettuano la trasformazione e quindi la conservazione del proprio latte, secondo metodiche arcaiche, tramandate dai casari/allevatori di generazione in generazione. La lunga stagionatura del formaggio Silter, consentiva alla popolazione rurale di conservare più a lungo il prodotto, garantendosi la disponibilità di cibo durante tutto il corso l’anno.</p> <p>La tecnologia di produzione, tramandata di generazione in generazione, fonda la sua specificità nell’utilizzo di latte crudo che mantiene le caratteristiche del latte prodotto in zona e la ricchezza della flora lattica autoctona. Essa appartiene per tradizione e conoscenza agli allevatori e ai casari locali, consente di ottenere il tipico formaggio Silter dal sapore dolce e dalla struttura friabile della pasta, non è replicabile a livello industriale e rimane patrimonio dei caseifici aziendali di fondovalle e di malga. Conosciuti e tramandati sono i tempi e le temperature delle varie fasi della trasformazione, dall’affioramento della panna, alla cottura e sosta della cagliata, che l’esperienza del casaro consente di correggere in funzione dei fattori stagionali e climatici, dal clima più mite del Lago d’Iseo a quello rigido degli ambienti delle vallate vicine al ghiacciaio dell’Adamello.</p>
---------------	--

Descrizione		Silter
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Duro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato o Stagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso o Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce	Piane o leggermente convesse
	Dimensioni (cm)	∅ 34÷40
Scalzo	Dimensioni (cm)	Dritto o leggermente convesso
		8÷10
Peso	Kg	10÷16, con una tolleranza fino al 10% solo per il peso minimo della singola forma.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, Leggermente macchiata da residui di muffa, Oliato
	Colore	Giallo paglierino tendente al bruno a seguito di oliatura e stagionatura
	Spessore	Sottile÷Abbastanza sottile
	Consistenza	Dura

Aspetto interno (Pasta)	Colore	Da bianco a giallo intenso in funzione dell'alimentazione delle bovine e della stagionatura.
	Struttura	Dura, mai troppo elastica.
	Unghia/Sottocrosta Colore Spessore	Abbastanza evidente, Evidente Giallo-ocra Sottile, Abbastanza sottile
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	A volte presente. Irregolare Piccola / media Distribuita in modo uniforme.
Odore / Aroma	Intensità	Media
	Persistenza	Medio-alta
	Riconoscimenti	Frutta secca, burro fuso, latte di vacche alimentate con i foraggi, farina di castagne, locali di stagionatura (i <i>Silter</i>).
	Retrogusto	n.a.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Prevale il sapore dolce, l'amaro è assente o poco percepito. La sapidità si evidenzia con la stagionatura.
Sensazioni Trigeminale		Può essere piccante nelle forme molto stagionate.
Struttura (in bocca)		Dura, friabile, poco adesiva, abbastanza solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	27 ÷ 45%
	Umidità (%)	≤ 40%

Utilizzo		Silter
Utilizzo	In tavola	E' un ottimo formaggio da tavola che, come antipasto, si abbina particolarmente con un salume della Valle Camonica chiamato " <i>slinsega</i> ", o con la carne salata di cavallo. Stagionato, si consiglia di consumarlo a scaglie a fine pasto.
	In cucina	Dopo un anno di stagionatura, può essere grattugiato per insaporire riso, pasta, carne o torte salate.
Abbinamenti	Vino	Si sposa alla perfezione con un vino <i>Merlot</i> o un <i>Marzemino della Valle Camonica</i> .
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Silter			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla o Alpeggio Bovine di razze tipiche di montagna (Bruna, Grigio Alpina e Pezzata Rossa)			
	Munte	Una o più munte (deve essere messo in affioramento ancora caldo).			

	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato per affioramento naturale della panna. Sosta di 8÷48 ore da quando il latte viene versato nelle bacinelle o vasche di affioramento.
	Trattamenti Termici	Crudo La rapida messa del latte in affioramento favorisce nei locali e nelle attrezzature lo sviluppo dei batteri mesofili della zona che conferiscono il sapore e l'aroma che distinguono il Silter da qualsiasi altro formaggio.
	Aggiunte	Si può aggiungere flora lattica, con un innesto naturale prodotto con latte o siero delle aziende site nel territorio di produzione, oppure con un innesto di fermenti autoctoni selezionati. Non sono ammessi coloranti e conservanti di qualsiasi origine
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Temperatura	Riscaldamento a 36÷40 °C e aggiunta del caglio.
	Tempo	Fino a coagulazione (circa 30 minuti)
	Tipo di caglio	Vitello
Rottura coagulo	Dimensione	Fino ad ottenere grani di pasta delle dimensioni da un "chicco di mais" ad un "grano di riso".
Cottura	°C - Tempo - Azione	Riscaldamento della cagliata, tenendola in agitazione, a temperatura di 46÷52 °C. A cottura ultimata, la cagliata deve essere mantenuta in sosta sotto siero per 20÷60 minuti.
Trattamenti cagliata	Estrazione	Direttamente in fascera e lasciata spurgare per 12÷24 ore sul tavolo di sgocciolamento.
	Formatura	Nelle tipiche fascere cilindriche.
Trattamenti forma	Pressatura	Il processo di allontanamento del siero dalla cagliata viene aiutato da una pressatura della forma. Nelle prime 12 ore dalla messa in fascera avviene la marchiatura all'origine sullo scalzo con apposita fascetta a rilievo.
	Salatura	A mano, per asperione di sale secco di media granulometria, o in salamoia. La durata della salatura, in funzione del peso del formaggio, è di 4÷12 giorni.
Stagionatura	Tempo minimo	>100 giorni (dalla data di produzione).
	°C - UR%	La stagionatura avviene nei locali tradizionali (<i>Silter</i>) con temperatura di 7÷20 °C e umidità di 70÷90 %UR. I ripiani su cui vengono posti i formaggi durante la stagionatura sono di legno. Queste caratteristiche devono essere mantenute anche quando il formaggio viene stagionato nelle celle con temperatura e umidità controllate. La stagionatura in alpeggio e/o in fondovalle è un periodo caratterizzante ed estremamente delicato. Il suo andamento viene determinato dalle condizioni climatiche ed ambientali caratteristiche dalla zona alpina e prealpina di produzione. La presenza di microrganismi gasogeni nei periodi primaverili ed estivi può essere molto consistente e deformare leggermente le forme, facendone bombare le facce che tendono a spianarsi nei mesi successivi.
	Cura forma	Durante la stagionatura le forme devono periodicamente essere rivoltate sulle assi.
Marchiatura	Per poter essere commercializzate con la denominazione, le forme debbono essere impresse con le marchiature a fuoco. Nel caso di formaggio prodotto in alpeggio, qualora siano rispettati i dettami relativi all'alimentazione delle bovine, è consentito apporre sullo scalzo il nome della malga .	
Commercializzazione	Può essere commercializzato in forma intera o porzionata. La marchiatura del formaggio Silter DOP è così definita. Sulle forme: <ul style="list-style-type: none"> • Marchiatura all'origine. Impressa a freddo sullo scalzo con fasce marchianti (entro 12 ore dalla messa in fascera). E' composta da una sequenza di immagini di incisioni rupestri antropomorfe alte 80 mm e di due stelle alpine. • Marchio a fuoco impresso a fuoco su almeno una faccia del formaggio, solo dopo 100 giorni dalla data di produzione. E' costituito dalla scritta "SILTER" a forma di arco con al centro la scritta "D.O.P."; da un'incisione rupestre riportante una scena di aratura con davanti e dietro (sotto la "S" e la "R" di Silter) una stella alpina. 	

Sulle confezioni:

- Su ogni pezzo o confezione è riportata un'etichetta con il logo identificativo con la scritta Silter D.O.P., oltre ai dati di legge.
- Le porzioni del formaggio confezionato devono comprendere una parte dello scalzo e/o della faccia che testimoniano l'origine del formaggio.
- L'etichetta non è richiesta qualora la confezione venga preparata nel punto vendita per il prodotto definito "preincartato".

μπ

