

Generalità	Silter	
Presentazione	<p><b>Silter</b></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.</p> <p>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 di 34÷40 cm di diametro, scalzo diritto o leggermente convesso 8÷10 cm, peso medio di 10÷16 Kg; crosta sottile, dura, di colore giallo paglierino tendente al bruno a seguito di 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, occhiatura talvolta presente, piccola e ben diffusa. Il sapore, di intensità e persistenza medie o medio-alte, ha il dolce in evidenza, l'amaro è assente mentre compaiono note di sapido e/o piccante nei formaggi più stagionati. L'odore e l'aroma sono persistenti e caratteristici della zona di produzione: tra i più evidenti si trovano la frutta secca, il burro e il latte di vacche al pascolo, i foraggi verdi o essiccati, la farina di castagne, i <i>Silter</i> (intesi come i tipici locali di stagionatura con i loro sentori di erba seccata da anni e di <i>crosta di formaggio</i>). 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. È 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. È un ottimo formaggio da tavola che, come antipasto, si abbina particolarmente con la carne salata di cavallo o con la <i>Slinzega</i>, una specialità tipica delle zone montuose del Nord Italia, prodotta tra la Valcamonica, la Valtellina e la Valchiavenna, un salume dal sapore intenso e deciso, ricavato dalla coscia di manzo: prodotto già a partire dal 1400, nacque originariamente per necessità – la sua stagionatura permetteva infatti di conservare più a lungo la carne – è divenuto uno dei salumi più pregiati e ricercati del territorio lombardo. Si consiglia di consumare il Silter, opportunamente stagionato, a scaglie a fine pasto e, dopo almeno un anno di stagionatura, 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 <b>Brescia</b>: 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 Loveno, 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>Pascolo, Alpeggio.</p> <p>Bovine di razze tipiche di montagna (<i>Bruna</i>, <i>Grigio Alpina</i> e <i>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. La zona di produzione del formaggio Silter è totalmente montana, soggetta a vincoli naturali quali l'altitudine, la pendenza e il clima, che hanno ripercussioni sulla produzione stagionale di foraggio, tutti elementi che incidono sull'alimentazione delle bovine da latte. Il rispetto delle condizioni alimentari fissate per le vacche consente, di mantenere le caratteristiche organolettiche ed aromatiche del Silter prodotto durante tutto l'anno</p> <p>La percentuale di foraggio (fieno e/o erba) proveniente dalla zona di produzione non può essere inferiore al 50 % della sostanza secca totale annualmente somministrata alle vacche in lattazione. L'integrazione con concentrati è ammessa in quantità inferiore al 40% della sostanza secca della razione. Queste percentuali sono precauzionali, considerando che la produzione del Silter avviene in area svantaggiata di montagna dove la produzione di foraggio essiccato, in alcuni anni piovosi, è talvolta difficile e la</p>

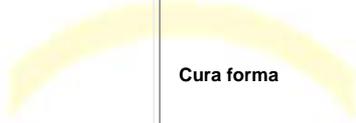
		<p>produzione di alimenti concentrati non praticabile. Normalmente la presenza nella razione di foraggio proveniente dalla zona di origine supera abbondantemente quanto indicato soprattutto quando le vacche sono al pascolo per la maggior parte dei giorni dell'anno. Il pascolo pur non essendo obbligatorio è molto praticato in primavera ed autunno nei prati di fondovalle, e in estate negli alpeggi per un periodo variabile in funzione dell'andamento stagionale. In particolare, quando le vacche sono in alpeggio, il foraggio proviene totalmente dalla zona di produzione ed il concentrato non deve superare la quota del 30 % della sostanza secca mediamente ingerita</p> <p>Il rispetto delle condizioni relative alla produzione in alpeggio consente di apporre sullo scaldo il <b>nome della malga</b>.</p>
<b>Organismi di tutela</b>	<p><b>Consorzio per la tutela del formaggio Silter Camuno Sebino</b>  Via Aldo Moro, 28 25043 Breno (BS)  Tel +39 0364-22386 (Segreteria)  e-mail: <a href="mailto:consorziosilter@gmail.com">consorziosilter@gmail.com</a>  web:</p>	
<b>Storia</b>	<p><b>"Silter"</b> 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 Zone 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
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	DOP
	<b>Prodotto</b>	Formaggio
	<b>Materia prima</b>	Latte
	<b>Lattifera</b>	Vacca
	<b>Trattamento latte</b>	Crudo, Parzialmente scremato solo per affioramento della panna
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Semicotto
	<b>Umidità pasta</b>	Duro
	<b>Tecnologia</b>	Pressato
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato o Stagionato
<b>Geometria forma</b>	<b>Conten. Grasso</b>	Semigrasso o Grasso
	<b>Aspetto</b>	Cilindrica
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane o leggermente convesse ø 34÷40

	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Dritto o leggermente convesso 8÷10
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	10÷16, con una tolleranza fino al 10% solo per il peso minimo della singola forma.
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Liscia, Leggermente macchiata da residui di muffa, Oliato
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino tendente al bruno a seguito di oliatura e stagionatura
	<b>Spessore</b>	Sottile-Abbastanza sottile
	<b>Consistenza</b>	Dura
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Da bianco a giallo intenso in funzione dell'alimentazione delle bovine e della stagionatura
	<b>Struttura</b>	Dura, mai troppo elastica
	<b>Unghia/Sottocrosta</b> <b>Colore</b> <b>Spessore</b>	Abbastanza evidente, Evidente Giallo-ocra Sottile, Abbastanza sottile
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	A volte presente Irregolare Piccola / media Distribuita in modo uniforme
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Media
	<b>Persistenza</b>	Medio-alta
	<b>Riconoscimenti</b>	Frutta secca, burro fuso, latte di vacche alimentate con i foraggi, farina di castagne, locali di stagionatura (i <i>Silter</i> , intesi come i tipici locali di stagionatura con i loro sentori di erba seccata da anni e di crosta di formaggio)
	<b>Retrogusto</b>	n.a.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Prevale il sapore dolce, l'amaro è assente o poco percepito. La sapidità si evidenzia con la stagionatura.
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Può essere piccante nelle forme molto stagionate.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Dura, friabile/scagliabile, poco adesiva, abbastanza solubile
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	27 ÷ 45%
	<b>Umidità (%)</b>	≤ 40%

<b>Utilizzo</b>		<b>Silter</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	E' un ottimo formaggio da tavola che, come antipasto, si abbina particolarmente con un salume della Valcamonica, Valtellina e Valchiavenna, un salume dal sapore intenso e deciso, ricavato dalla coscia di manzo: prodotto già a partire dal 1400, nacque originariamente per necessità – la sua stagionatura permetteva infatti di conservare più a lungo la carne – è divenuto uno dei salumi più pregiati e ricercati del territorio lombardo Stagionato, si consiglia di consumarlo a scaglie a fine pasto.
	<b>In cucina</b>	Dopo un anno di stagionatura, può essere grattugiato per insaporire riso, pasta, carne o torte salate.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si sposa alla perfezione con un vino <i>Merlot</i> o un <i>Marzemino della Valle Camonica</i> .
	<b>Pane</b>	Pane di segale o casereccio

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 È tradizione che il latte scremato subisca, per almeno più di due ore, una lunga trasformazione già in caldaia, con la sosta della cagliata nel siero. Quest'ultima fase conferisce alla pasta la sua particolare friabilità e la limitata elasticità, caratteristiche tipiche del Silter			
Aggiunte	Per contrastare eventuali influenze provenienti da fonti esterne alla zona di produzione i casari hanno a disposizione uno starter di fermenti selezionati dalla microflora autoctona. Lo sviluppo di questi batteri lattici porta alla formazione di composti aromatici e di micro-occhiatura caratteristici del Silter. Inoltre questi batteri inibiscono lo sviluppo di altri batteri che possono modificarne l'aroma ed i sapori. 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 che favorisce lo spurgo e la formazione iniziale della crosta Nelle prime 12 ore dalla messa in fascera avviene la marchiatura all'origine sullo scalzo con apposita fascetta a rilievo.			
	Salatura	A mano, per aspersione 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.
	<b>Cura forma</b>	Durante la stagionatura si procede alla cura delle forme che ne prevede l'oliatura, la raschiatura della crosta e il rivoltamento periodico sulle assi. Queste fasi, tramandate per tradizione ed effettuate da mani esperte, completano la produzione del formaggio Silter. Questa tecnologia di produzione, proprio perché fortemente legata alle conoscenze del casaro che, adatta i tempi di caseificazione in funzione del clima, della composizione floristica e delle fasi fenologiche del foraggio, non è replicabile a livello industriale e rimane patrimonio dei caseifici aziendali di fondovalle e di malga
	<b>Marchiatura</b>	<p>Le forme intere debbono riportare tutte le marchiature richieste dal Disciplinare</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>All'origine:</b> ilmpressa a freddo sullo scalzo con fasce marchianti entro 12 ore dalla messa in fascera. È composta da una sequenza, ripetuta in modo speculare, di tre <i>immagini di incisioni rupestri antropomorfe</i>, alte 80 mm, e di <i>una stella alpina</i>, all'interno della quale appaiono: il bollo CE identificativo dello stabilimento di trasformazione e la data di produzione. Nel caso di formaggio prodotto in alpeggio, qualora siano rispettati i dettami relativi all'alimentazione delle bovine, è consentito apporre sullo scalzo il <b>nome della malga</b>.</li> <li>• <b>A fuoco:</b> impresso a fuoco su almeno una faccia del formaggio, solo dopo 100 giorni dalla data di produzione. È costituito dalla scritta "SILTER" a forma di arco con all'inizio e alla fine - sotto la "S" e la "R" di Silter - una stella alpina; al centro dell'arco sono contenute la scritta "D.O.P." e <i>un'incisione rupestre</i> riportante una scena di aratura</li> </ul>
<b>Commercializzazione</b>		<p>Il formaggio Silter può essere commercializzato in forma intera o porzionata</p> <p>Il prodotto porzionato e confezionato deve riportare i necessari elementi di riconoscimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le porzioni del formaggio preconfezionato che non comprendono una parte dello scalzo e/o della faccia che testimoniano l'origine del formaggio, oppure quelle senza crosta (grattugiato, bocconcini, scaglie, tranci ecc....) devono essere tracciate al fine di risalire alle forme da cui provengono (bollo CE caseificio, lotto di produzione)</li> <li>• Ogni pezzo o confezione deve riportare un'etichetta con i dati di legge e lo stesso logo previsto per il marchio a fuoco, su fondo giallo ocra, con dimensioni adeguate alla confezione. L'etichetta così come sopra definita non è richiesta qualora la confezione per il prodotto definito «preincartato» venga preparata nel punto vendita</li> <li>• Le lavorazioni di Silter DOP senza crosta (grattugiato, bocconcini, scaglie, tranci ecc.) sono ottenute esclusivamente da forme intere marchiate a fuoco. Per la produzione di «Silter» grattugiato è tuttavia consentito l'utilizzo degli sfridi provenienti da taglio e confezionamento. Le operazioni di grattugiatura e/o porzionatura senza crosta possono essere effettuate anche fuori dalla zona di produzione, previa certificazione da parte dell'organismo di controllo autorizzato o da organismo da quest'ultimo delegato</li> <li>• Il confezionamento del prodotto grattugiato deve avvenire immediatamente o nel più breve tempo possibile, senza alcun trattamento e senza aggiunta di altre sostanze</li> </ul>

