Testi e Fotografie di **Silvano Nember**

Silter d'alpeggio

eccellenza casearia bresciana

Uno dei formaggi più antichi della Vallecamonica ha ottenuto, decreto del dicembre 2015, il riconoscimento D.O.P. con la definitiva messa a punto di un disciplinare rigoroso che ne garantisce la qualità. Nel corso dell'estate ho avuto modo di visitare alcune malghe, tra le dieci con caseificio certificato, dove si produce questo eccellente formaggio. Una esperienza esaltante che mi ha permesso di assistere alla caseificazione con metodi tradizionali, godere di un'ospitalità sincera e partecipare, anche se per poche ore, alla vita del malghese-casaro che rimane per oltre cento giorni in alpeggi che superano i 2000 metri di quota ove le bovine si alimentano con foraggio fresco ricco di essenze floreali: dente di leone, trifoglio, loto, crochi e molte altre varietà in pascoli indenni da sostanze inquinanti.

Malghe aperte

Da Oliviero Sisti direttore del Consorzio di tutela, 22 aziende aderenti, che ha organizzato l'iniziativa Malghe Aperte durante i mesi di luglio e agosto ho potuto apprendere le caratteristiche chimiche e nutrizionali del Silter, degustare in ogni malga formaggi di varia stagionatura, verificare come il profilo sensoriale dei formaggi cambi secondo la tipologia del pascolo e apprezzarne le ampie possibilità di utilizzo gastronomico. Il Silter si produce con latte di bovine di razza Bruna per almeno l'80% e altre razze tipiche di montagna tra cui la Pezzata Rossa. Dopo il riposo del latte crudo in apposite vasche per l'affioramento della panna con cui si produce ottimo burro il casaro inizia la lavorazione in caldere di rame (paiolo) che possono contenere sino a 5 quintali di latte da cui ricava per ogni 100 litri circa 2 Kg. di burro, 8 Kg. di Silter e circa mezzo Kg. di ricotta. Per la caseificazione si usano solo fermenti autoctoni e caglio naturale di vitello.

I formaggi d'alpeggio

I formaggi d'alpeggio sono ricchi di proteine sempre superiori alla componente grassa, vitamine, sostanze aromatiche, forte presenza di carotene che conferisce il caratteristico colore giallo più o meno intenso secondo il pascolo. I grassi insaturi presenti nel Silter d'alpeggio sono considerati essenziali in quanto non sintetizzabili dall'organismo umano e dunque da introdursi con la dieta.
Una approfondita indagine condotta alcuni anni fa dall'Università di Medicina di Brescia sulla popolazione di Valle Camonica ha portato ad evidenziare come una dieta alimentare ricca di questi elementi, abbondanti nel Silter d'alpeggio, porti alla riduzione del rischio cardiovascolare, abbia effetti antisclerotici, antidiabietici e antitumorali. La biodiversità della flora presente nei pascoli d'alta quota si trasferisce nel latte e di conseguenza nei formaggi che presentano tassi di acidi e grassi essenziali 2-3 volte superiori ai formaggi industriali.

La storia del "Silter"

Il nome "Silter" deriva dai locali di stagionatura in alpeggio dei formaggi ed è comunemente ritenuto di origine celtica. Se ne trova menzione in documenti che risalgono al 1600. L'area di produzione va dal Sebino bresciano a tutta la Valle Camonica, dal Monte Guglielmo al Passo Tonale. La forma è cilindrica dal peso di 10-16 Kg., con scalzo di 8-10 cm. diritto o leggermente convesso, faccia piana di diametro 34-40 cm e struttura consistente, non troppo elastica, a volte con occhiatura minuscola-media ben distribuita. Il colore varia dal giallo paglierino al giallo intenso secondo l'alimentazione delle bovine, quello di produzione invernale è molto chiaro. Il sapore è delicato e dolce, note di nocciola, erbe e fiori, fieno, con diversa intensità aromatica e gustativa secondo la stagionatura che può raggiungere anche diversi anni. Quelli a più lunga stagionatura presentano caratteristiche di granulosità che lo rendono adatto alla grattugia ed hanno un gusto intenso e persistente, talvolta forte e pungente, quasi salato, eccellente con una polenta di mais e saraceno.

Il marchio a fuoco

I Consorzio provvede a marchiare a fuoco tutte le forme con i marchi identificativi: sullo scalzo due stelle alpine e una figura antropomorfa di Orante ricavata dalle incisioni rupestri camune oltre alla data di produzione ed al codice identificativo del caseificio, sulla faccia piana una scena di aratura con ai lati due stelle alpine a la scritta SILTER D.O.P. La marchiatura avviene dopo almeno cento giorni di stagionatura e previa verifica e controllo delle caratteristiche da parte del Consorzio avvalorate dall'ente di Certificazione agroalimentare CSQA che controlla alimentazione degli animali,condizioni igienico sanitarie dei caseifici e dei locali di stagionatura ed ogni altra condizione atta a garantire il consumatore in relazione alla qualità del prodotto e la corrispondenza al disciplinare. Qualora il formaggio non venga certificato il Consorzio provvede alla abrasione dello scalzo il modo da togliere i marchi lasciati dalle fascere. Oliviero Sisti stima che la produzione per l'annata 2017, secondo anno di marchiatura D.O.P, dovrebbe aggirarsi attorno alle 12000 forme di cui circa 4000 estive prodotte in alpeggio nelle malghe certificate: Foppella in val Palot condotta da Daniele Spandre, Rosello in località Taplan di Montecampione condotta da Roberto Otelli Zoletti, Paglia sopra il Plan di Montecampione condotta da Italo Andreoli, Arcina al Passo Crocedomini verso il Maniva condotta da Stefano Bettoni, Blumone nella piana del Gaver condotta da Giovanni Ducoli, Bassinale al plan di Montecampione condotta da Girolamo Andreoli, Cadino della Banca tra il passo di Crocedomini verso il Gaver condotta dalla famiglia Ducoli "Sviser", Case di Viso a Pezzo verso il rifugio Bozzi condotta da Andrea Bezzi, S. Apollonia all'inizio della strada per il Passo Gavia condotta da Oscar Baccanelli, Mortirolo in località Mortirolo prima del passo condotta da Federico Antonioli. Ogni malga è raggiungibile con brevi piacevoli passeggiate, quando non direttamente in automobile. Il casaro o suoi familiari provvedono anche alla vendita diretta dei prodotti caseari: burro, formaggelle, ricotte, formaggi nostrani e naturalmente Silter che in genere viene commercializzato l'anno successivo alla produzione.

Caseificio Sociale di Valle Camonica e del Sebino

Punti vendita

CAPODIPONTE
Via Briscioli, 40
Tel. 0364.42173

EDOLO
Via Porro, 3
Tel. 0364.72581

ISEO
Via Roma, 92
Tel. 030.9822508

PISOGNE
Piazza Umberto I°, 4
Tel. 0364.880299

ESINE
Superstrada

Prodotti tipici della Valle Camonica

www.cissva.it

La festa del Silter

Il Consorzio realizza la festa del Silter che si svolge a Ponte di Legno ogni 7-8 dicembre dove in collaborazione con l'ONAF, delegato provinciale Ugo Bonazza e assaggiatore Andus Gosetti, organizza il Concorso per i migliori Silter presentati dalle 22 aziende aderenti. Inoltre sempre a cura del Consorzio il prossimo 12 ottobre, nell'ambito della rassegna Settimane della Gastronomia Camuna, presso il Ristorante Da Sapì in Esine si terrà una cena in cui saranno presentati Silter di diverse annate sia estivi che invernali e si potrà partecipare ad una degustazione guidata da esperti assaggiatori. Il magnifico scenario alpino nel quale sono insediate le malghe e i pascoli con le mandrie condotte dai caratteristici suoni dei campanacci meritano una visita che permette di godere di un ambiente incontaminato e degustare prodotti di assoluta eccellenza. L'assaggio dei diversi formaggi prodotti nei vari alpeggi può diventare un'esperienza sensoriale esaltante. La flora degli alpeggi varia secondo le quote e le esposizioni, grado di umidità o di secchezza dei pascoli e molte altre condizioni che conferiscono al foraggio una composizione differenziata che attraverso l'alimentazione delle bovine si trasferisce poi nel latte e conseguentemente nel formaggio. Durante le mie visite agli alpeggi ho assaggiato Silter di un anno, due anni ed anche oltre. Ritengo che questo formaggio raggiunga le sue migliori condizioni intorno all'anno di stagionatura e fino ai venti, ventiquattro mesi esalti le caratteristiche dei diversi alpeggi. Stagionature più lunghe conferiscono aromi e consistenze più impegnative rendendo i formaggi adatti ad un consumo meditativo e a un utilizzo gastronomico particolare soprattutto nei piatti della tradizione alpina come le paste ripiene o l'orzo nelle varie preparazioni.

La vita in alpeggio

Durante i mesi d'alpeggio, da giugno a settembre, raramente ottobre, comunque secondo andamento climatico, oltre agli animali in proprietà i malghesi governano anche bovini in conduzione per conto di altri proprietari. Sono amici o conoscenti sovente dello stesso paese che affidano per i mesi d'alpeggio i propri animali al malghese che è riuscito ad avere la concessione della malga. I sistemi di accordo per questa particolare attività sono antichi, basati su consuetudini arcaiche che si tramandano di generazione in generazione. Il compenso si conviene di massima a inizio stagione con definizione complessiva a fine stagione e prevede utilizzo del latte delle bovine, preparazione dei formaggi, conservazione e governo degli stessi, spazzolatura, oliatura e giro delle forme nei locali annessi fino alla fine dell'alpeggio con successiva consegna o vendita. La vita in alpeggio è dura, prevede un impegnativo lavoro quotidiano di governo degli animali e di lavorazione del latte; l'attività è ancora più pesante quando il tempo diventa inclemente. Eppure tutti i malghesi che ho incontrato svolgono questa attività con passione e dedizione, alcuni mi hanno confidato come sia proprio il poter trascorrere lunghi periodi in questi ambienti naturali che li convince a continuare a svolgere questo antico mestiere.

Le cooperative

Un lavoro quello del casaro che trova un appoggio anche nelle due Cooperative che operano in Valle Camonica e nel Sebino. Si tratta della Cooperativa Val Palot che raccoglie il latte da 4 soci che hanno le stalle certificate CSQA durante l'estate a cui si aggiungono altre tre in inverno e produce una decina di forme di Silter al giorno in estate ed una quindicina in inverno. Può usufruire di grandi magazzini di stagionatura ove è possibile conservare migliaia di forme. Altra Cooperativa è la CISSVA, caseificio sociale di Valle Camonica e del Sebino, che acquista direttamente dai casari certificati oltre a produrre attraverso la socia Val Palot. Il presidente Giancarlo Panteghini mi informa di come CISSVA acquisti i formaggi dai casari, provveda alla stagionatura di migliaia di forme di Silter ed alla successiva marchiatura che vengono poi commercializzate oltre che nei propri punti vendita anche con accordi diretti con la G.D.O. La presenza di questa realtà è certamente di sostegno ed appoggio ai piccoli produttori che possono contare su un'organizzazione consolidata per la vendita dei propri formaggi.

Le Malghe

Ho visitato

Malga Paglia a circa 1900 metri di altitudine dove Italo Andreoli, stalla e caseificio ad Artogne, governa una mandria di 50 bovine di proprietà cui si aggiungono un altro centinaio di capi sia da latte che da carne e produce circa 10 forme di Silter a settimana nei tre mesi di permanenza. Ci si arriva in circa mezz'ora percorrendo un comodo tracciato dopo aver lasciato l'auto alla fine della strada di Montecampione in direzione del Rifugio Rosello prendendo la carrareccia di sinistra. Quando ci sono stato ho incontrato una delegazione di giovani veterinari provenienti da tutta Italia che lavorano all'Istituto Zooprofilattico e alcuni all'estero presso aziende alimentari e farmaceutiche. Alessandra Angelucci da Pescara, Marco Faltieri di Bologna che lavora nello Yorkshire, Enrico Bassi da Forlì, Vincenza Maccari da Messina, Rosa Maria Strano da Catania, Giandomenico Ferrara da Campobasso. Li ho voluti citare perché sono la dimostrazione concreta della reale disponibilità e volontà dei giovani a trasferirsi per trovare occupazione nel settore per cui hanno studiato.

Malga Blumone nella piana del Gaver al termine della pista di sci di fondo dove Giovanni Ducoli dispone di circa 70 capi di cui 35 bovine da latte. Produce 2 forme al giorno di Silter e poi formaggelle, burro, stracchino, casolet, ricotta. Durante i tre mesi di alpeggio realizza un centinaio di forme che vende direttamente a clienti, commercianti e turisti in transito. In inverno gli animali stazionano nella stalla di Breno e conferisce parte del latte alla coop. Val Palot.

Malga Cadino della Banca collocata nell'avvallamento che precede la discesa al Gaver tra i pascoli alti dove parte il sentiero per il rifugio Tita Secchi e la corna Blacca. E' condotta da Giacomo e Domenico Ducoli figli di Stefano soprannominato "Sviser" attestato anche da una bandiera della Svizzera che sventola sulla malga. Curiosa la nascita del soprannome. Domenico mi ha descritto come il padre, che oggi ha oltre ottant'anni, da bambino portava all'abbeverata alcune bovine di Browne Suisse, razza da cui ha originato la Bruna, di proprietà del nonno. Da qui, senza mai essere stato in Svizzera, il soprannome che lo ha accompagnato per tutta la vita e che ora segue la malga caricata ininterrottamente da 32 anni. L'alpeggio consente l'alimentazione di 180 capi di Bruna e di Pezzata Rossa italiana con il cui latte si producono 4 forme di Silter al giorno per i circa 100 giorni di alpeggio. In inverno la stalla e la stagionatura dei formaggi avviene nella sede di Breno visibile sulla ciclabile che conduce dal sito archeologico del Tempio di Minerva verso Cividate Camuno.

In ***Malga Cadino*** ho assistito al taglio di una forma di Silter non marchiato di cinque anni, di cui gli stessi casari dubitavano della conservazione. E' stata una autentica sorpresa per caratteristiche organolettiche, persistenza aromatica e suadenza gustativa. Certamente un formaggio impegnativo al gusto, adatto alla grattugia per comporre pietanze particolari. Tenuto conto che la perdita di peso nella stagionatura è di circa il 18-20% del peso originario la forma era comunque corrispondente al disciplinare per peso e dimensioni.

Malga Arcina di proprietà del comune di Bienno è condotta da Stefano Bettoni con la moglie Barbara Bontempi e le figlie Jessica e Jlenia. Il nome lo prende dalla Valle Arcina che si colloca tra il Passo di Crocedomini e il Maniva. Lo scenario è pienamente alpino, selvaggio, siamo oltre la quota arborea, la vegetazione è di pascolo e la mandria di 150 bovine parte di proprietà e parte in conduzione viene spostata di quota secondo la disponibilità di foraggio quest'anno particolarmente magro per la siccità avvertita anche in quota per un periodo particolarmente lungo. Si producono 2 forme al giorno di Silter per circa 80 giorni di alpeggio; la vendita è diretta attraverso la ***azienda agricola Prestello*** che commercializza anche nei mercati rionali della Valle e al mercato Slow Food di Padernello.

Case di Viso splendido villaggio d'alta quota composto da case rurali in pietra alla partenza della strada militare che conduce al Rifugio Bozzi. Qui Andrea Bezzi, presidente del Consorzio Silter, governa un centinaio di capi di Bruna e Pezzata Rossa e ogni giorno per tutta la durata dell'alpeggio nel piccolo caseificio produce 2 forme di Silter oltre a burro, formaggelle, ricotta e il Case di Viso a latte intero. L'ambiente è particolarmente frequentato dagli amanti della montagna e dai turisti stanziali in quel di Ponte di Legno anche per la facilità di accesso. Si arriva in macchina al grande parcheggio di Case di Viso, e poi la strada che passa sulla porta del caseificio nel mezzo del villaggio è particolarmente agevole e porta ad una pregevole area pic-nic nel parco dello Stelvio.

S. Apollonia ai piedi della strada per il passo Gavia all'inizio della valle delle Messi dove nei mesi autunnali non è difficile incontrare gli ungulati che stazionano nel parco. Il caseificio appartiene alla ***Fondazione S. Apollonia*** che lo ha integralmente ristrutturato da alcuni anni facendone luogo didattico e di visita per far conoscere la vita d'alpeggio e l'arte casearia, numerosi pannelli illustrano le attività della malga. Oscar Baccanelli governa circa 110 bovine da latte e produce 3 forme di Silter al giorno oltre a burro, formaggelle, ricotte, yogurt che stagiona parte nei locali annessi al caseificio e parte nella residenza permanente di Berzo Demo. Le bovine durante la stagione dell'alpeggio si spostano di quota fino a raggiungere le propaggini del passo Gavia ben oltre i 2000 metri di quota.

Al Mortirolo piccolo caseificio e stalla vicino alla chiesa dedicata a S. Giacomo dove Federico Antonioli governa circa 90 capi di cui 40 bovine da latte di razza Bruna. La produzione di Silter avviene a giorni alterni realizzando 2 forme oltre a burro, ricotta, formaggelle e yogurt. La vendita viene effettuata al vicino omonimo agriturismo gestito dalla sorella Morena.