

Il nome di origine celtica corrisponde all'italiano casera, il luogo della stagionatura sulle terre alte

Silter



IL FORMAGGIO DEGLI ANTICHI CAMUNI DAL 1600 ALLA PRODUZIONE DOP

di Olivero Sisti

A settembre 2015 anche i Camuni hanno ottenuto la loro Dop con il Silter, il formaggio più antico del territorio camuno-sebino prodotto dal Monte Guglielmo al Passo del Tonale.

Dopo 10 anni e grazie alla volontà delle Comunità montane di Valle Camonica e del Sebino Bresciano ed all'orgoglio dei produttori, che nel 2006 hanno intrapreso il percorso del riconoscimento costituendo il Consorzio per la Tutela del Formaggio Silter, nel 2016 anche i Camuni hanno iniziato a produrre il Silter con il marchio di qualità come previsto dal regolamento Ue n. 1151/2012 al fine di identificare, promuovere e tutelare meglio questo formaggio con caratteristiche specifiche ed un forte legame con un territorio ricco di prati e pascoli d'alta quota dove da secoli si produce questo formaggio.

Il nome stesso "Silter" è un termine di derivazione anglosassone e d'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.

Le citazioni storiche del nome Silter sono numerose. 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. Tale documento fa riferimento anche ad un luogo specifico, il "monte de el Gölem", oggi monte Guglielmo.

La protezione della denominazione di origine è stata voluta per garantire agli agricoltori un giusto guadagno per le qualità e le caratteristiche del Silter, derivanti dall'ambiente e dal metodo di produzione, e per tutelare i consumatori e dare loro informazioni chiare sulle qualità specifiche con-

nesse all'origine geografica. Il percorso della denominazione di origine è stato lungo ma, il Disciplinare di produzione che è stato redatto rispetta la tradizione degli allevatori camuni: latte crudo, razze tipiche di montagna, alimentazione delle bovine a base di erba e fieno locale, tecnologia tradizionale.

In questi 10 anni, mentre tutta la documentazione con le varie relazioni storiche ed economiche procedeva a rilento tra i vari uffici dei molteplici Enti pubblici che dovevano dare il parere favorevole per la prosecuzione dell'iter della denominazione di origine da presentare alla Commissione Europea, il Consorzio non ha perso tempo e simulato quello che sarebbe avvenuto al raggiungimento della Dop. Dopo aver depositato il marchio collettivo della futura denominazione di origine, evidentemente senza la scritta Dop, nel 2007 ha iniziato la marchiatura delle forme e incentivato i produttori alla registrazioni previste seguendo la rigida tracciabilità della futura denominazione oltre all'adeguamento a tutto quanto previsto dal Disciplinare di produzione.

Il Consorzio nel percorso per ottenere al denominazione di origine è stato coadiuvato dai funzionari delle Comunità Montane e della Regione Lombardia che si sono resi disponibili per chiarire tutti i punti del Disciplinare non semplici da comprendere per chi a Roma e a Bruxelles non conosce la realtà del vasto territorio di produzione del Silter che si estende per più di 100 km, dal lago d'Iseo al Passo del Tonale.

Finalmente e dopo un incontro presso il ministero delle Politiche agricole con la presenza dei funzionari delle Comunità montane e della Regione Lombardia, è stata indetta la pubblica audizione ed il 14 marzo 2014 pubblicato il Disciplinare sulla Gazzetta Ufficiale Italiana.

La Commissione Europea richiede solo due chiarimenti di facile spiegazione e con il regolamento Ue n. 1724 del 23 settembre 2015, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L. 252 del 29 settembre 2015 registra la denominazione di origine protetta "Silter".



Il presidente: un buon inizio per il nostro Consorzio



di Andrea Bezzi*

• **Andrea Bezzi, presidente; Alessandro Puterli, responsabile settore agricoltura Comunità Montana di Valle Camonica e Olivero Sisti, direttore del Consorzio**

Sono grato a "Inforna" che mi offre l'opportunità di presentare il nostro formaggio alla qualificata platea degli assaggiatori Onaf mettendo in risalto i piccoli produttori lattiero-caseari 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.

Siamo un Consorzio giovane e riconosciuto dal ministero delle Politiche agricole e forestali con decreto del giorno 11 ottobre 2016.

Nel 2016, primo anno di produzione a denominazione di origine, sono state marchiate 4.142 forme atte a divenire Dop 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 sono state marchiate all'origine 9.088 forme con un notevole incremento rispetto all'anno precedente.

**Presidente del Consorzio di Tutela del Silter Dop*

LA SCHEDA - Identificazione e degustazione del Silter Dop



Formaggio semi-grasso a pasta dura, il Silter

Dop è prodotto in Val Camonica e nel Sebino Bresciano durante tutto l'anno esclusivamente con latte crudo. La forma è cilindrica con diametro di 34/40 cm e scalzo di 8/10 cm.

Sullo scalzo c'è una sequenza di immagini raffiguranti

alcuni incisioni rupestri antropomorfe e due stelle alpine.

Sulla faccia sono impresse a fuoco la scritta "Silter Dop", la raffigurazione di un'incisione rupestre con scena di aratura ed ai lati una coppia di stelle alpine.

Il peso varia dai 10 ai 16 kg. La crosta è naturale, dura, dal colore giallo paglierino tendente al bruno nei formaggi con più di un anno di stagionatura.

La pasta è dura, mai troppo elastica, a volte con occhiatura piccola-media distribuita in modo uniforme. Il colore varia da bianco a giallo intenso in funzione dell'alimentazione delle bovine e della stagionatura.

Prevale il sapore dolce, l'amaro è assente o poco percepito, mentre compaiono note di sapido e/o piccante nei formaggi molto stagionati. L'odore e l'aroma sono persistenti; tra i più percepiti troviamo la frutta secca, il burro e il latte di vacche alimentate con i foraggi della zona geografica, la farina di castagne, i Silter (intesi come locali di stagionatura).

Le caratteristiche sensoriali sono state testate e descritte con diversi progetti di ricerca ed anche in collaborazione con la Delegazione Onaf di Brescia, con la quale sono stati definiti e descritti i parametri sensoriali dei Silter vincitori dei concorsi organizzati dal 2001 ed a cui hanno partecipato mediamente 30 produttori.

Solo latte crudo al profumo d'alpeggio

Le pregiate caratteristiche sensoriali del formaggio Silter sono determinate dall'ambiente, dal latte crudo e dalla tecnologia di trasformazione. Il latte è crudo: in esso si conserva e si sviluppa la microflora autoctona naturalmente presente che determina l'andamento e l'entità dei fenomeni di maturazione a carico dei suoi costituenti durante la lunga fase di stagionatura. L'ambiente e la flora microbica originano gli aromi del Silter, presenti nella loro pienezza solo nel formaggio a latte crudo e a lungo stagionato nella zona di produzione.

La base dell'alimentazione è il foraggio che cresce nei prati permanenti e nei pascoli dell'area di produzione.

La vastità di specie che si ritrovano sui pascoli e la presenza di alcune con caratteristiche aromatiche (*Anthoxanthum odoratum*, *Thimus* spp., *Alchemilla* gr. *Vulgaris*, *Gentiana* spp., *Cardus* spp.), contribuiscono a rendere il Silter un formaggio con caratteristiche qualitative che lo rendono nettamente distinguibile da altri e strettamente legato al territorio d'origine.

La tecnologia tradizionale impiegata nella zona di produzione, prevede la scrematura del latte per affioramento naturale della



panna ed il rispetto di parametri tecnologici che conducono all'ottenimento delle pregiate caratteristiche finali definite.

La trasformazione del latte inizia dopo la mungitura, quando questo viene versato nelle bacinelle a maturare senza mai subire trattamenti termici o essere refrigerato. La repentina messa del latte in affioramento favorisce lo sviluppo dei batteri mesofili della zona che conferiscono il sapore e l'aroma che distinguono il Silter da qualsiasi altro formaggio.

La flora microbica è molto eterogenea e caratteristica dell'area di produzione. Le specie più ritrovate durante il processo di caseificazione sono: *Lactococcus lactis* ss *lactis*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus fermentum*, *Leuconostoc lactis*, *Enterococcus* spp.

E' possibile aggiungere in caldaia del lattoinnesto e del sieroinnesto naturale (ottenuti solo con latte o siero della zona di produzione), al fine di apportare al latte crudo una maggior quota di fermenti rappresentativi della flora microbica locale.

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. I locali di stagionatura (chiamati Silter) e le escursioni termiche influiscono sui cambiamenti fisico-chimici che si riflettono sulle caratteristiche organolettiche. 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.

O.S.