

La Valcamonica in un formaggio: il silter

22 maggio 2019



di [Massimo Lanari](#) Contributor



Da qualche anno è entrato a far parte dei prodotti Dop. Ecco come nasce uno dei capolavori dei nostri alpeggi, da gustare da solo oppure per arricchire deliziosi primi. Merito dei Celti e di una cultura secolare

Dal settembre 2015, l'Italia dei prodotti tipici può vantare una [produzione Dop](#) in più: il **silter**. Un formaggio tipico della **Valcamonica**, in un'area che va da Ponte di Legno a Sulzano, in provincia di Brescia. Si tratta di un prodotto **a pasta dura e dalla crosta liscia**, preparato tutto l'anno ed esclusivamente con latte crudo: il latte, nella misura minima dell'80% (come prevede il disciplinare), deve provenire da **mucche di razza bruna**, specie di montagna tipica della Valcamonica. Questi animali, da ottobre a maggio, pascolano nel **fondovalle** e, sempre disciplinare alla mano, devono essere nutriti almeno per l'80% da **foraggio locale** (**avena, dattile, coda di topo** e così via). **D'estate, in alpeggio**, utilizzano invece le essenze spontanee che crescono sulla fascia alpina e prealpina. Nel complesso, il latte deve arrivare esclusivamente dagli allevamenti aventi sede nella zona Dop.

ADVERTISEMENT

Il procedimento

Nei secoli passati la produzione di formaggi era l'unico mezzo disponibile per la conservazione delle preziose caratteristiche del latte. E il silter è il frutto di un continuo lavoro di affinamento, sviluppatosi nel corso dei secoli, da parte della popolazione locale per sopravvivere nel miglior modo possibile in un ambiente ostile, soprattutto nei mesi invernali. Per produrre il silter, **il latte viene parzialmente scremato per affioramento naturale della panna**. E poi messo in caldaia,

dove può avvenire l'aggiunta della **flora lattica**, con un **innesto naturale** prodotto con latte o siero o di fermenti autoctoni selezionati. Dopo il riscaldamento a 36-40 °C, avviene l'aggiunta del **caglio** e quindi la **rottura del coagulo**, fino ad ottenere grani di pasta delle dimensioni di un chicco di mais. Subito dopo si procede al **riscaldamento** della cagliata a una temperatura compresa tra 46 °C e 52 °C. Questa viene lasciata **spurgare**: si passa quindi alla **salatura** a mano e, dopo 4-10 giorni, potrà iniziare la **stagionatura**, che avviene in locali a una temperatura di 9-20°C per una durata di **100 giorni**.

Gli strumenti

Durante tutto il processo, la tradizione prescrive utensili in legno come la **rotella** (per agitare il latte), lo **spino** (per rompere la cagliata) e le **fascere**. Tipiche della zona sono anche le **caldaie a legna** a fornello fisso o mobile. La forma di silter, di colore giallo paglierino, ha un diametro di 30-40 cm, e un'altezza di 10: sono oltre un migliaio gli allevamenti che, dal Tonale al Sebino, producono questo formaggio, riuniti nel **Consorzio per la tutela del formaggio silter**, con sede a **Breno**.

La storia

L'origine di questo formaggio è antichissima: "silter" è infatti un termine di origine **celtica**. Gli stessi Celti che sono considerati i **padri della caseificazione nel Nord Italia**. Le prime prove documentali sull'esistenza di questo formaggio sono tuttavia relativamente recenti e risalgono al **XVII secolo**, quando un cancelliere del Comune di **Zone** parlava di "silter" prodotti nella zone del "Monte de elGölem", ossia il Monte Guglielmo, a Est del Lago d'Iseo.

Il migliore

Il gusto del silter, **delicato e dolce**, si esalta nel **prodotto estivo** grazie alla **microflora d'alta montagna** e alle erbe ingerite dalle mucche. L'aroma di erbe come **il timo, l'alchemilla, il paleo odoroso, la gentiana e il cardo**: ecco il vero segreto del silter. Anche la **stagionatura**, nel caso del Silter estivo, contribuisce al raggiungimento dei massimi livelli di qualità. Questa, infatti, **inizia in alpeggio**, e solo dopo la bella stagione si conclude a fondovalle. A tavola è ottimo come **formaggio da fine pasto**, da gustare **a scaglie**. Nella versione **più stagionata** dà invece il meglio di sé come formaggio **grattugiato**. Idee in cucina? **Tortelloni di farina integrale con silter**, risotto al vino rosso e silter, spiedini di pera e silter e caramelle al silter con burro e nocciole.