



# Silter DOP

**ASSAGGIOFORMAGGIO** / La storia, le caratteristiche e l'analisi sensoriale di un prodotto dal forte aroma e intense note vegetali e fruttate.

di Vincenzo Bozzetti



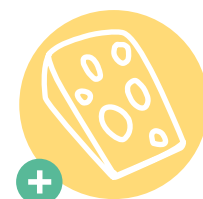
Il formaggio Silter DOP, è prodotto nella zona geografica che si estende dal Lago d'Iseo al massiccio dell'Adamello, ed ai passi alpini del Gavia e del Tonale, e deve la sua denominazione al termine arcaico camuno "silter" (riparo o casera). Il termine è presente in terra tedesca (*shild*, scudo, ovvero riparo), come anche in terra celtica (*shelter*, riparo).

Decine di silter, vicini a mulini, fienili e fucine, emergevano nei dati catastici nel Cinquecento e Seicento a testimoniare l'economia agro-poastorale della antica valle delle incisioni rupestri (ve-

di box). Il latte destinato alla produzione di Silter DOP, proviene da mucche di montagna (Bruna, Grigio Alpina e Pezzata Rossa, almeno per l'80% della mandria), alimentate con foraggi (fieno e/o erba) della stessa zona (per almeno il 50%).

Il pascolo pur non essendo obbligatorio è molto praticato in primavera ed in autunno in base all'andamento stagionale, sia nel fondo valle, come anche negli alpeggi estivi.

La trasformazione del latte, nel fondo valle come nelle malghe, prevede: l'affioramento della crema di latte per almeno 8 ore in locale fresco ed



areato, l'impiego di fermenti lattici autoctoni e, del caglio di vitello. Dalla coagulazione del latte, alla messa negli stampi di pressatura, passano almeno due ore, durante le quali si alternano diverse fasi di rottura del coagulo, soste, agitazioni e cottura della cagliata. Dopo la salatura a secco o in salamoia, la durata minima di stagionatura è di almeno 100 giorni, però può superare i 360 giorni.

La marchiatura all'origine sullo scalzo è composta da una sequenza di immagini di incisioni rupestri antropomorfe camune alte 80 millimetri e da due stelle alpine. Almeno su un piatto del formaggio viene impresso a fuoco il marchio con la denominazione SILTER a forma di arco, alla cui base si trova la scritta DOP, sotto la quale si riporta una scena di aratura tra due stelle alpine.

La forma è cilindrica, con diametro da 34-40 cm., con scalzo dritto o leggermente convesso di 8-10 cm, a fine stagionatura pesa tra i 10-16 kg. Il contenuto in grasso varia dal 27 al 45% sulla sostanza secca, mentre il contenuto di acqua non può superare il 40%. La produzione annuale dei 24 caseifici (11 nelle malghe e 13 a fondo valle) e 3 stagionatori, complessivamente raggiunge le 10.000 forme. (vedi: formaggiosilter.it)



### I CAMUNI E LE INCISIONI RUPESTRI

I Camuni sono tra i più antichi popoli d'Italia. Infatti, secondo gli archeologi a Lazaret di Mezzarro, vicino a Breno, si trova una delle più antiche rappresentazioni rupestri camune, risalente al Paleolitico, a circa 15.000 anni fa. L'evoluzione dei camuni, non è totalmente chiarita, però risulta che sia stata influenzata (durante dell'Età del Ferro e, prima della romanizzazione) dalla Cultura dei Campi di Urne, tipica della Cultura Celti storici di Halstatt. Il geografo greco Strabone nel quarto libro del De Geographia, affibbiò ai Camunni una stirpe retica e, con questo termine si ritrovano in altri testi di autori classici latini. La cultura dell'incisioni rupestri camune è perdurata per oltre diecimila anni (dall'Epi-paleolitico sino al Medio Evo avanzato), e consiste in oltre 300.000 graffiti. L'esplorazione e lo studio delle incisioni rupestri della Valcamonica è recente e risale agli anni 1920-1930.

## Il profilo sensoriale del formaggio

### SILTER DOP

Il Silter DOP dopo 120 giorni di stagionatura, ha una seconda delle oliature praticate; con occhiatura medio-piccola diffusa nella pasta.

Con il suo odore (2) di silter (inteso come locale di stagionatura) ed un forte aroma (4), con intense note vegetali e fruttate (farina di castagne e frutta secca). Tra i sapori prevale il dolce (2), leggermente acidulo (0,5), e salato al punto (1,5), con piacevolmente amarognolo montano (1). Il Silter DOP non è astringente (0), mentre può presentare una gradevole nota piccante (1). Alla masticazione mostra una minima elasticità (1), una discreta durezza (3), una bassa friabilità (1) destinata ad incrementare con l'aumento della stagionatura, non aderisce al palato (0), pur essendo ben solubile (1,5) e leggermente umido (1,5).

MODELLO ETANA  
di V. Bozzetti, B. Morara, M. Zannoni

