Silter Dop, il formaggio tipico della Val Camonica

Il Silter Dop, formaggio della Val Camonica che esprime un forte legame con il territorio. Si può gustare fresco oppure stagionato.

Formaggio Silter DOP

Chi è stato in **Valle Camonica**, in provincia di **Brescia**, e ha onorato la cucina del territorio sicuramente ha assaggiato il **formaggio Silter**, un'eccellenza del luogo da poco riconosciuta DOP (Denominazione di origine protetta).

Il nome ha origini celtiche, il "silter" è il locale dove viene lasciato a stagionare all'interno della malga. In italiano il **Silter** si chiama anche "**Casera**" ed è un formaggio a pasta semicotta, semigrasso che si ottiene dal latte di vacca crudo (vacche di razza bruna) durante l'intero arco dell'anno.

Il Silter: fresco o stagionato

Il **Silter**, che si mette a stagionare per un minimo di sei fino a ventiquattro mesi, se si degusta **fresco** lo si può considerare un formaggio da tavola, **stagionato** è perfetto anche per essere grattugiato o utilizzato in scaglie da aggiungere a una pasta o per mantecare un risotto.

Se avete modo di recarvi in un alpeggio o in un caseificio, ammirate la forma intera. Sulla superficie potrete osservare il marchio impresso a fuoco dopo cento giorni di stagionatura; l'immagine ritrae un uomo che spinge un aratro, figure antropomorfe che riprendono le incisioni rupestri, altro vanto noto della Valle Camonica (Patrimonio dell'Unesco).

Non limitatevi a osservarne il marchio ma chiedete al casaro di raccontarvi come viene prodotto e

rimarrete affascinati dal forte legame con il territorio. Il **Silter** prodotto in alpeggio ha un aroma particolare e racchiude in sé le particolarità di ogni singolo pascolo.

Nel 2006 è nato il **Consorzio per la tutela del formaggio Silter** con lo scopo di valorizzarne il ruolo di primo piano che, da sempre, occupa fra i prodotti più significativi della cultura gastronomica della Valle.

Altro obiettivo dei produttori, stagionatori e di un numero di sostenitori che costituiscono il Consorzio, è divulgarne la conoscenza e quindi incrementarne il consumo attraverso l'organizzazione di eventi di carattere culinario ma anche didattico come visite nei caseifici e incontri con i casari. Il Consorzio verifica anche che le fasi produttive vengano assolte correttamente in quanto ci sono procedure ad hoc da osservare.

Fra le varie attività è stata inoltrata la richiesta di registrazione della DOP, ottenuta proprio nel 2015. Dopo tale riconoscimento il marchio vede protagonisti due cerchi, uno più grande dove viene ripetuta più volte la scritta "**Silter DOP**", per fare in modo che si legga anche porzionato in fette, e al centro del cerchio più piccolo sono impressi il disegno di una montagna e di un lago (il lago di Iseo dove comincia la Valle Camonica).

Il consiglio è di assaggiare entrambi, ossia il **Silter stagionato** e il **Silter fresco**, accompagnato dai vini della valle o anche dalla birra artigianale che alcuni birrifici producono, magari godendosi una giornata negli splendidi rifugi alpini o nei ristoranti della Valle.

FORMAGGIO SILTER DOP – VAL CAMONICA
Elenco aziende produzione e vendita:
Contattaci se vuoi essere presente qui!

Data di creazione
14/11/2015

Autore
elisabetta-lecchini