

# Silter

Da Wikipedia, l'enciclopedia libera.

Il **Silter** è un formaggio a Denominazione di origine protetta (DOP). È un formaggio a pasta dura, cotta e semigrasso, prodotto tutto l'anno, a partire da latte crudo.

## Indice

**Cenni storici** <sup>[2]</sup>

**Zone di produzione** <sup>[1][4]</sup>

**Processo di produzione** <sup>[5]</sup>

**Marchio**

**Consumo e abbinamenti**

**Caratteristiche principali** <sup>[1]</sup>

**Note**

**Altri progetti**

**Collegamenti esterni**

## Cenni storici <sup>[2]</sup>

Si tratta di un formaggio tradizionale della Valle Camonica, derivato dal latte delle vacche di razza bruna, molto diffuse nelle zone montane delle valli bresciane. Prende il nome dal termine lombardo, di origine celtica, che designa il locale di stagionatura in malga. Nonostante sia un formaggio bresciano antico, è divenuto DOP solo nel settembre 2015<sup>[3]</sup>.

## Zone di produzione <sup>[1][4]</sup>

Il formaggio si produce nei comuni ricadenti nelle Comunità Montane di Valle Camonica e parzialmente del Sebino Bresciano. Particolarmente pregiate sono le forme realizzate nelle malghe dislocate sui monti Guglielmo e Maniva, nonché nella zona del passo Crocedomini, ovviamente nei soli versanti camuni.

La conservazione ottimale avviene in ambienti non troppo caldi che possono variare da una temperatura tra i 9 e i 14 °C. La stagionatura minima è di 100 giorni.

## Processo di produzione <sup>[5]</sup>

### Silter



### Origini

<b>Luogo d'origine</b>	<span><span></span><span> </span></span> Italia
<b>Regione</b>	Lombardia
<b>Zona di produzione</b>	comuni della Valcamonica e del Sebino in provincia di Brescia

### Dettagli

<b>Categoria</b>	formaggio
<b>Riconoscimento</b>	D.O.P.
<b>Settore</b>	Formaggi
<b>Consorzio di tutela</b>	Consorzio per la Tutela del Formaggio Silter <sup>[1]</sup> ( <a href="http://formaggiosilter.it">http://formaggiosilter.it</a> )
<b>Provvedimento</b>	Reg. UE 1724/2015 <sup>[1]</sup>

Il processo produttivo è quello tipico dei formaggi alpini e prealpini a pasta dura: parziale scrematura per affioramento naturale, eventuale insemenzamento con innesto o starter autoctono, coagulazione con caglio di vitello in caldaia a circa 38 °C, rottura della cagliata, cottura della pasta caseosa a circa 50 °C, estrazione e formatura, salatura e maturazione, stagionatura.

## Marchio

---

Il logo identificante il formaggio Silter è costituito da una scena agricola ritratta dalle celebri incisioni rupestri presenti nei comuni della media Val Camonica. Sullo scalzo sono ricavati i famosi **pitoti** camuni intervallati da due stelle alpine.



Scalzo Silter con marchi in rilievo

## Consumo e abbinamenti

---

Il Silter in cucina si presta a essere utilizzato come formaggio da grattugia (nel caso di prodotti stagionati) o come preparazione a sé stante. Per rimanere nel territorio va abbinato (sia come ingrediente di una preparazione sia tal quale) con un Val Camonica IGT rosso (soprattutto le versioni merlot o marzemino). Quando molto stagionato, Val Camonica IGT passito.

## Caratteristiche principali <sup>[1]</sup>

---

- Forma cilindrica con diametro 34–40 cm
- Scalzo quasi dritto di 8–10 cm
- Peso 10-16 Kg
- Contenuto in grasso 27-45% circa (s.s.)
- Umidità massima 40% (tal quale)
- Crosta dura e liscia, da giallo bruno al rossastro. A volte untuosa per la presenza dell'olio di lino
- Pasta di struttura da dura a lievemente granulosa col passare dei mesi. Colore da bianco a giallo intenso, in funzione della stagionatura e dell'alimentazione delle vacche
- Note olfattive lattico-animale, di erbe di montagna (nella versione di alpeggio) e di frutta secca, speziate e penetranti su prodotti molto stagionati
- Aromi intensi, caratteristici di formaggio valligiano e tipicamente di malga nella versione di alpeggio. Il gusto è dolce e lievemente sapido. Assume classiche note piccanti quando molto stagionato



Faccia superiore di Silter con marchio in rilievo

## Note

---

1. *Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Silter»*, su [politicheagricole.it](http://politicheagricole.it). URL consultato il 9 gennaio 2018.
2. <sup>^</sup> *La storia*, su [Consorzio Tutela Formaggio Silter](http://Consorzio Tutela Formaggio Silter). URL consultato il 9 gennaio 2018.
3. <sup>^</sup> *Il formaggio Silter diventa DOP*, su *Il Giorno*, 29 settembre 2015. URL consultato il 9 gennaio 2018.
4. <sup>^</sup> *Il territorio*, su [Consorzio Tutela Formaggio Silter](http://Consorzio Tutela Formaggio Silter). URL consultato il 9 gennaio 2018.
5. <sup>^</sup> *L'antica lavorazione*, su [Consorzio Tutela Formaggio Silter](http://Consorzio Tutela Formaggio Silter). URL consultato il 9 gennaio 2018.

## Altri progetti

---

-  Wikimedia Commons (<https://commons.wikimedia.org/wiki/?uselang=it>) contiene immagini o altri file su **Silter** (<https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Silter?uselang=it>)

## Collegamenti esterni

---

- Consorzio Tutela Formaggio Silter*, su *formaggiosilter.it*. URL consultato il 9 gennaio 2018.
- Consorzio per la Tutela del Formaggio Silter su Facebook* ([https://www.facebook.com/Consorzio-per-la-Tutela-del-Formaggio-Silter-278843795911309/?hc\\_ref=PAGES\\_TIMELINE](https://www.facebook.com/Consorzio-per-la-Tutela-del-Formaggio-Silter-278843795911309/?hc_ref=PAGES_TIMELINE))
- consorzio Silter*, su *saporidivallecamonica.it*.

---

Estratto da "<https://it.wikipedia.org/w/index.php?title=Silter&oldid=116706573>"

---

Questa pagina è stata modificata per l'ultima volta il 16 nov 2020 alle 17:12.

Il testo è disponibile secondo la licenza Creative Commons Attribuzione-Condividi allo stesso modo; possono applicarsi condizioni ulteriori. Vedi le condizioni d'uso per i dettagli.