

IL SILTER

La produzione del formaggio Silter è tipica della Bassa Val Camonica e delle zone pre-alpine a est del Lago d'Iseo. Il dialetto di queste zone indica con la parola "silter" le malghe o casere, tipiche costruzioni situate sui pascoli ad alta quota che servono da ricovero per gli uomini e per il bestiame.

Qui avviene la lavorazione e la prima stagionatura dei formaggi prodotti in alpeggio durante l'estate.

Il Silter viene preparato esclusivamente con il latte di vacche di razza Bruna Alpina, da sempre allevata in queste zone, seguendo una tecnica di lavorazione artigianale tramandata da molte generazioni, che ricorda per certi aspetti quella del Montasio, formaggio tipico del vicino Veneto.

Nonostante la sua fama e il suo commercio siano limitati alla zona di produzione, il Silter è certamente uno dei formaggi più originali e più apprezzati dai buongustai e dai "cercatori di sapori tipici".

Dopo un anno è pronto da grattugiare. La crosta è gialla, dura e liscia; la pasta giallo paglierina si presenta dopo 6 mesi leggermente occhiata dal sapore dolce anche se aromatico; a un anno di stagionatura, l'occhiatura è più diffusa, la pasta più consistente geme al taglio, il sapore e l'aroma caratteristici si accentuano e il formaggio è ottimo da grattugia.