



Testi di **Lodovico Valente**
Fotografie **GB Services Studio**



mieli e formaggi bresciani



Formaggio SILTER

Riferimenti storici: nei secoli passati la trasformazione casearia del latte era l'unico mezzo disponibile per la conservazione delle sue preziose caratteristiche nutrizionali ed il formaggio Silter Camuno-Sebino rappresentava un importante fonte di nutrimento per la gente delle montagne della Valle Camonica e del Sebino-Bresciano. "Silter" è un termine di derivazione anglosassone e di origine quasi certamente Celtica, corrisponde all'italiano Casera ed è il nome che, nella zona di produzione, è dato al locale di stagionatura e viene utilizzato anche per contraddistinguere il formaggio in esso conservato e stagionato. La produzione del formaggio Silter Camuno-Sebino vanta antiche origini, come antica è la tradizione zootecnica della sua zona di produzione. Le prime segnalazioni documentate risalgono alla fine del 1600, come dimostra una relazione stesa dal Cancelliere del Comune di Zone in quel periodo. Tale documento fa riferimento anche ad un luogo specifico, il "monte de el Golem", oggi monte Guglielmo. Negli ultimi decenni sono state svolte alcune indagini al fine di appro-

Per comprendere al meglio come accompagnare il miele ai formaggi è buona norma cominciare a conoscere gli stessi più nel dettaglio.



fondire la conoscenza dei principali parametri tecnologici nella produzione tradizionale del Silter Camuno-Sebino. Questo interesse è giustificato dal fatto che tale formaggio è attualmente prodotto in numerose aziende, anche di piccole dimensioni, che effettuano la trasformazione del proprio latte secondo metodiche arcaiche, tramandate dai casari/allevatori di generazione in generazione.

Descrizione del prodotto: il formaggio Silter Camuno-Sebino, nelle due tipologie Silter Camuno-Sebino e Silter Camuno-Sebino a lunga stagionatura, è prodotto durante tutto l'anno esclusivamente con latte crudo di vacche di razza Bruna allevate nei territori della Valle Camonica e del Sebino Bresciano. Il latte deve essere di qualità e nei limiti previsti dalla vigente normativa senza eventuali deroghe.

Forma: cilindrica

Scalzo: dritto o leggermente convesso di 8-10 cm.

Facce: piane o leggermente convesse di diametro tra 34 e 40 cm.

Peso: 10-16 Kg.

Aspetto: crosta naturale, dura, pulita e dal colore giallo paglierino tendente al bruno a seguito di oliatura.

Pasta: di struttura consistente, mai troppo elastica, a volte con occhiatura piccola-media ben diffusa; da giallo paglierino a giallo intenso in funzione dell'alimentazione delle bovine.

Odore ed aroma: caratteristici di latte e di foraggi della zona di produzione.

Sapore: delicato, dolce, caratteristico di latte.

Le pregiate caratteristiche sensoriali del formaggio Silter Camuno-Sebino sono determinate in larga misura dalle caratteristiche della materia prima principale, il latte, e dall'ambiente in cui avvengono le varie fasi di lavorazione, dalla maturazione del latte in affioramento fino alla stagionatura delle forme. La caseificazione in alpeggio è caratterizzata da condizioni ambientali molto particolari derivanti dalla collocazione in alta montagna delle malghe. Il formaggio prodotto in alpeggio è dotato di pregiate caratteristiche sensoriali dovute alla flora microbica presente nel latte crudo prodotto dalle lattifere che pascolano in alta quota.

Simboli grafici per riconoscerlo a prima vista: la prima marcatura è quella impressa sullo scalzo. Si tratta di una sequenza di immagini raffiguranti alcune incisioni rupestri antropomorfe e due stelle alpine. Dopo 200 giorni di stagionatura, sulla faccia piana del formaggio, vengono impresse a fuoco la scritta "SILTER CAMUNO-SEBINO" ed un'incisione rupestre riportante una scena di aratura, una coppia di stelle alpine.

Sono in corso le richieste per ottenere la DOP. La dicitura DOP verrà inserita al centro del logo principale.

Formaggio FATULÍ (Presidio Slow Food)

Fatuli, che in dialetto significa "piccolo pezzo", è un formaggio caprino molto particolare e raro, realizzato ancora da alcuni casari con il latte crudo proveniente da una razza originaria di queste zone, la capra bionda dell'Adamello.

L'area di origine e di diffusione di questa razza autoctona alpina è da sempre rappresentata dal massiccio dell'Adamello (in particolare della Valle di Saviore) e dalla Valle Camonica. La produzione di Fatuli tradizionale è strettamente legata all'utilizzo del latte di capra bionda e prevede che questo venga lavorato una volta al giorno. Dopo la mungitura viene riscaldato ad una temperatura di circa 34°C-37°C dopodiché si aggiunge il caglio. Dopo un breve riposo di circa 40 minuti, la cagliata che si è formata viene progressivamente e manualmente rotta con il caratteristico attrezzo, lo spino, fino a raggiungere le dimensioni di un grano di mais, quindi viene riscaldato nuovamente e rimescolato per qualche minuto. Terminata la cottura la massa è sollevata e posta nelle fascere per permettere al siero di sgrondare e poter così procedere alla successiva fase della salatura. Le fascere hanno diametro di

10-14 centimetri e l'altezza delle forme è circa 4-6 centimetri con un peso complessivo che può variare dai 300 ai 500 grammi. Alcune fonti tramandate in modo orale poi, riportano come la motivazione originaria per le ridotte dimensioni di questo formaggio, fosse da attribuire all'abitudine degli allevatori di usare come fascera i piatti fondi utilizzati per le minestre. Una volta effettuata la salatura il fatuli è pronto per essere affumicato, tradizionalmente bruciando rami e bacche di ginepro e con tempi e modalità che però possono variare più o meno leggermente da produttore a produttore, quindi si può procedere con la stagionatura che si protrae di solito per un periodo variabile da uno a 6 mesi. La forma tipica è cilindrica con le facce piane, la crosta risulta più o meno scura a seconda dell'affumicatura e presenta i caratteristici solchi lasciati dalla grata sulla quale il formaggio viene depositato in questa fase. La pasta, dalla consistenza elastica, si presenta poi di un bel colore che varia dal giallo paglierino al giallo intenso e generalmente risulta essere compatta o caratterizzata da una piccola occhiatura, i profumi sono intensi netti, dalle evidenti note affumicate ma anche da sentori erbacei e di frutta secca, lungo e corrispondente il gusto.



Al formaggio SILTER si accompagnano il miele di melata e il miele millefiori estivo

Melata (Metcalfa...)

Analisi Organolettica: colore ambrato scuro. Odore intenso, di vegetali cotti, di confettura di pomodori, un po' tostato. Sapore non eccessivamente dolce. Aroma simile all'odore: vegetale/fruttato, di conserva di pomodoro, di fondo di cottura di marmellata, di melassa. Piuttosto persistente.

Questo miele si accosta a questo formaggio evidenziando piacevoli contrasti strutturali.

I sapori complessi del Silter sono stemperati dalla sobria dolcezza della melata e si esaltano in un fine bocca prestigioso.



Silter con
Melata o Millefiori estivo

Millefiori estivo (Rovo, Castagno, Scotano...)

Analisi Organolettica: colore ambrato. Odore di media intensità, di tipo fruttato, di frutta molto matura, di susine mature, di caramelle all'orzo. Sapore normalmente dolce. Aroma simile all'odore, caramellato/fruttato. Piuttosto persistente.

Questo miele, complesso per i vari di fiori dai quali nasce, elegante nei profumi e armonico nei sapori che si manifestano con una leggera sfumatura dolceamaro, accompagna piacevolmente, con fragrante sobrietà, il sapore deciso del formaggio.

Al formaggio FATULÍ si accompagnano il miele di rododendro e il miele di lampone

Rododendro (Uniflorale di rododendro) (Presidio Slow Food)

Analisi Organolettica: a cristallizzazione morbida e di consistenza gradevole e spalmabile. Colore beige con riflessi aranciati. Odore di lieve intensità, fresco/balsamico e fruttato: di marmellata di mele cotogne.

Sapore normalmente dolce. Aroma più intenso dell'odore: fruttato, rinfrescante, anche un po' pungente e balsamico; di caramella fondente alla frutta; di media persistenza.

Miele elegante, armonico e di grande struttura, ben accompagna la pregevole affumicatura e la delicata pastosità di questo formaggio. Questo felice equilibrio si esalta nella notevole persistenza di un piacevole fine palato.

Lampone (Uniflorale di lampone)

Analisi Organolettica: colore ambrato chiaro. Odore di media intensità, di gelatina di frutti di bosco, fresco, leggermente balsamico. Sapore non eccessivamente dolce. Aroma simile all'odore: fruttato, rinfrescante, anche un po' caramellato; di media persistenza.

La componente fruttata, molto aromatica, legata al lampone, è accompagnata da una nota fresca e balsamica, quasi medicinale, dovuta al taglio. Questa nota tuttavia non stona nel profilo organolettico del miele uniflorale di lampone, anzi, lo esalta, essendo i mieli di lampone di per sé stessi già leggermente medicinali.



Fatuli
Miele di Rododendro e
Lampone

Questo miele insolito, nella pregevole armonia dei suoi sapori, si distingue nell'ampio panorama dei mieli monoflorali. La sua delicata e fruttata dolcezza crea un felice contrasto con la decisa personalità del formaggio.

Si ringraziano



di Botticino Mattina (Bs)
tel. 030 2693284
www.apiculturasampi.it
per la disponibilità e la
collaborazione prestate.

La Dott.ssa
Carla Gianoncelli
della Fondazione Fojanini
di Studi Superiori
Laboratorio Apistico
(Sondrio - tel 0342 512954)
per le schede
delle analisi organolettiche.