

# Silter in gran forma verso il traguardo Dop

Nuovo passo in avanti in Regione per il marchio. Successo per il concorso tra produttori

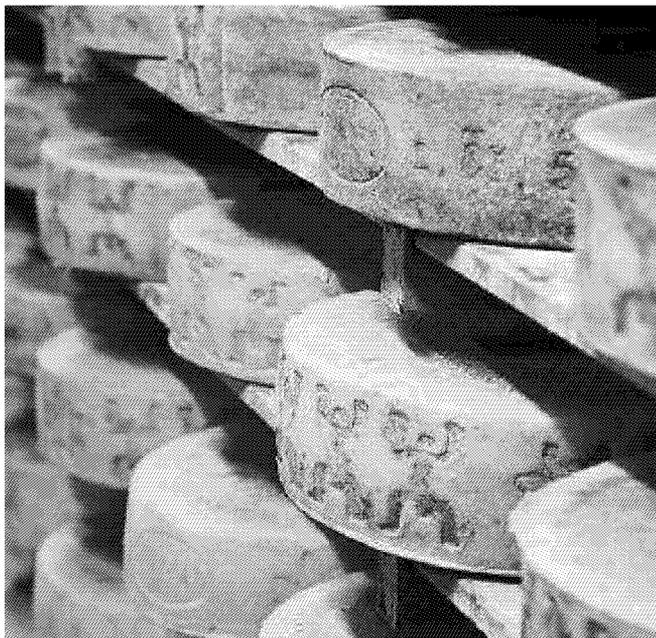
**VALCAMONICA** Il Silter si rimette in moto. Non solo grazie a una riuscita versione del concorso per la migliore forma, ma soprattutto con un'importante garanzia: la settimana scorsa la Regione, finalmente, ha battuto un colpo. È da inizio anno, infatti, che la documentazione per la richiesta del riconoscimento Dop è ferma nei vari uffici: pare però che qualche giorno fa sia arrivata la conferma che nel giro di breve sarà approvato con decreto il disciplinare, in modo

che si possa inoltrare la richiesta definitiva al ministero. L'ultimo passaggio necessario per ottenere la Dop, un marchio che in Valle è atteso da diversi anni, dopo svariati annunci di averlo ormai già ottenuto.

Nel frattempo il consorzio per la Tutela del formaggio Silter prova a riorganizzarsi, con il nuovo presidente Andrea Bezzi e in collaborazione con l'assessorato all'Agricoltura della Comunità montana. L'ultima edizione del premio per il miglior formaggio

realizzato dai produttori appartenenti al consorzio è andata bene, con venti aziende agricole partecipanti e 33 forme in mostra, di cui 23 nella categoria stagionati e dieci nei freschi. L'iniziativa, dopo un decennio a Breno, si è trasferita a Losine ed è stata organizzata dal consorzio Silter in totale autonomia. «È la prima volta facciamo tutto da soli - dicono gli i responsabili - : è il primo passo verso la riaffermazione del prodotto». Nella categoria stagionati ha vinto Andrea Bezzi con stagionatore Eugenio Gasparini, seguito da Barbara Bontempi e Domenico Ambrosini con stagionatore Eredi Chiarolini; nei freschi ha trionfato ancora Andrea Bezzi con stagionatore Pianeti, poi Giacomo Pandocchi e Pier Luigi Trombini stagionatore Eredi Chiarolini. Il premio speciale per il miglior formaggio prodotto in una malga del parco Adamello è andato a Giacomo Pandocchi, che produce il Silter nella malga Ferone di Niardo.

**Giuliana Mossoni**



Alcune forme di formaggio Silter

