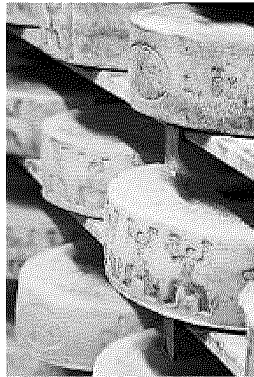


Il ministero premia il formaggio Silter: la denominazione ora è protetta

BRESCIA Il formaggio Silter dell'area camuno-sebina da oggi ha la denominazione protetta. Soddisfazione è stata espressa ieri dai produttori bresciani e dal presidente di Coldiretti Brescia, Ettore Prandini: «È un altro esempio di qualità e tipicità delle nostre produzioni a difesa del made in Italy». Il Silter è un formaggio semigrasso a pasta dura, prodotto tutto l'anno esclusivamente con latte crudo e stagionato per almeno 100 giorni nel territorio della Provincia di Brescia, all'interno delle Comunità montane di Valle Camonica e del Sebino bresciano.

Queste sono alcune delle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione del formaggio Silter Dop che proprio ieri, ha ottenuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali la protezione nazionale in via transitoria della denominazione.

«Il riconoscimento nazionale - intervien-



Il formaggio Silter

ne il Presidente di Coldiretti Brescia Ettore Prandini - e' la conferma della bontà del progetto Coldiretti, che mette la qualità e la tipicità delle nostre produzioni al primo posto. Ancora una volta viene premiato il vero sistema produttivo italiano, esempio per tutti di affidabilità, trasparenza e qualità».

«Nel processo di produzione del Silter - conclude il Presidente - viene rimarcata la centralità dell'allevatore del bestiame da latte, che è anche casaro e stagionatore. Si riunisce quindi, in una sola figura, gran parte della filiera».

«Al bando i falsi Silter» perchè ora potrà fregiarsi del nome soltanto chi segue alla lettera le regole di produzione contenute nel disciplinare. Da ora in poi la marchiatura a fuoco sullo scalzo della forma di formaggio la potranno quindi avere soltanto gli allevatori che, nella lavorazione del latte e nelle fasi successive, si atterranno ai precisi dettami. Ora aspettare il riconoscimento della denominazione a livello Europeo, procedura già avviata con domanda presentata dal Consorzio di Tutela del Silter Camuno. Ma un primo importante passo è stato fatto.

