23

Pronte le prime forme del Silter a marchio Dop

Ponte di Legno

■ Ci sono voluti più di dieci anni tra burocrazia, incontri, un po' di apprensione. Ma ora il Silter Dop - formaggio a pasta semicotta prodotto con latte parzialmente scremato - è arrivato sulle tavole degli amanti del formaggio stagionato.

La preziosa Denominazione di origine protetta è stata conferita ufficialmente dalla Gazzetta dell'Unione Europea il 29 aprile 2015, e ora le prime forme Dop sono pronte: alcuni giorni fa la cerimonia di marchiatura dell primo pezzo con la scritta «Silter» e la dicitura «Dop», con l'immagine di un'incisione rupestre che riporta una scena di aratura e delle stelle alpine.

A oggi le richieste di adesione al sistema dei controlli Dop Silter sono state avanzate da 42 allevamenti (di cui 10 di malga), 25 caseifici (11 di malga) e 29 stagionatori (11 di malga). Mentre i riconoscimenti già ottenuti sono costituiti da 26 allevamenti (10 di malga), 20 caseifici (10 di malga) e 23 stagionatori (10 di malga). //

