

Formaggio Silter, in arrivo la Dop definitiva

Il Formaggio Silter camuno sta tagliando il traguardo della Dop, riconosciuta definitivamente anche dall'Unione Europea. A Natale 2013 si erano svolte le audizioni pubbliche dalle quali era emerso con chiarezza il percorso: il Ministero per le politiche agricole aveva dato il parere positivo, quindi era stata la volta dell'Unione Europea che dalla primavera 2014 aveva dato l'autorizzazione provvisoria alla Dop comunitaria ed ora a giorni è attesa quella definitiva, dopo di che anche il Silter entrerà nel novero dei formaggi tutelati.

Il formaggio Silter è prodotto durante tutto l'arco dell'anno con latte crudo di vacche di razza Bruna, allevate nei territori della Valle Camonica e del Sebino Bresciano. La tracciabilità è perfetta anche grazie al simbolo che il Consorzio del Silter imprime sullo scalzo delle forme.