

LE PRODUZIONI TIPICHE

I prodotti tipici sono frutto di particolari tecniche di lavorazione legate ai luoghi produzione e costituiscono l'eredità di una cultura contadina che rischia di scomparire.

Genuinità e tradizione sono forti richiami per un consumatore che è più attento alla qualità ed è curioso di conoscere gli usi alimentari delle località che visita. Gli allevamenti zootecnici sono orientati in prevalenza alla produzione di latte che viene trasformato, in parte direttamente e in parte nei caseifici, nei formaggi tipici, il **CADOLET** e il **SILTER**.

Il Silter ha una pasta giallo paglierina; può essere consumato dopo breve tempo dalla produzione oppure stagionato; dopo un anno di stagionatura è ottimo da grattugiare. Il suo nome deriva dalle malghe o casere, le costruzioni d'altra quota che servono da ricovero per gli uomini o per il bestiame.

Il Casolet è un formaggio molle a forma quadrata o triangolare prodotto soprattutto dal Caseificio sociale Cissva. Il suo nome è attinente a "caser", acconciatore di cacio e "casiera", casa dei caci, termini dialettali. Il termine è analogo a "caseolus", voce latina che significa piccolo formaggio.

Importante per qualità e quantità è la produzione DOCG dei **VINI** Franciacorta VSQPRD (mosso) e Terre di Franciacorta Bianco e Rosso (fermo) che è possibile gustare nelle famose aziende vitivinicole aperte ai visitatori.

Accanto a questi, si inserisce **l'OLIO EXTRAVERGINE** locale molto pregiato per le sue caratteristiche organolettiche, con un sapore particolarmente fruttato e una lunga conservabilità.

C'è anche un rinnovato interesse per la coltura del **CASTAGNO** da frutto a cui ha contribuito la costituzione dell'Associazione Provinciale Castanicoltori per la valorizzazione del prodotto.