



IL CONSORZIO PER LA TUTELA  
DEL **FORMAGGIO SILTER** PRESENTA:



# Malghe aperte **SILTER** D.O.P.

## 2023

Il Consorzio per la tutela del formaggio Silter Dop, al fine di far conoscere il formaggio prodotto in alpeggio, promuove una serie di appuntamenti **da GIUGNO a SETTEMBRE**, in cui il personale d'alpe sarà disponibile ad accogliere adulti e bambini che vorranno vedere come vengono condotte le vacche al pascolo, come vengono munte e come viene trasformato il latte in formaggio Silter Dop. A seguire, degustazione gratuita!



### MALGA

### COMUNE

### DATE

### CASARO

### CONTATTI

Foppella	Pisogne	24/06	Spandre Daniele	340/8517553
Vareno	Angolo Terme	08/07	Bilabini Giambattista	348/2460540
Bassinale	Artogne	09/07	Andreoli Marta	338/3176780
Guglielmo	Zone	16/07	Debora Quarantini	335/6837297
Malga Prato	Cividate Camuno	16/07	Bontempi Barbara	349/3645047
Cadino della Banca	Breno	30/07	Ducoli "Sviser"	360/278644
Paglia	Gianico	30/07	Andreoli Italo	333/3292991
S. Apollonia	Ponte di Legno	12/08	Baccanelli Oscar	339/5650964
Mortirolo	Monno	20/08	Antonioli Federico	339/8507470
Blumone	Breno	20/08	Ducoli Giovanni	338/4646213
Mignone	Borno	09/09	Bertelli Andrea	377/9611786
Bazena	Breno	09/09	Romelli Giacomo	347/0010763
Case di Viso	Ponte di Legno	10/09	Bezzi Andrea	335/6921753

E' GRADITA LA PRENOTAZIONE CONTATTANDO DIRETTAMENTE I CASARI

TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA STORIA, I CASEIFICI, LE MALGHE, GLI STAGIONATORI ED I PUNTI VENDITA DEL SILTER DOP SUL SITO:

**WWW.FORMAGGIOSILTER.IT**