

# Sola



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Vacca

“Sola” in dialetto piemontese è la suola delle scarpe, cui questo formaggio squadrato, dallo scalzo basso, veniva scherzosamente comparato, soprattutto dopo una lunga stagionatura. Molto celebre la produzione dell’alta valle del Tanaro, ai confini con la Liguria, benché la Sola venga prodotta un po’ in tutto il cuneese e in alcune aree del torinese e dell’alessandrino. Imparentata con la Raschera, anche per il “marchio” costituito dal segno della strizzatura su una faccia della forma, ne differisce per le dimensioni più piccole e per l’uso del latte intero al posto di quello scremato.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta avorio o paglierina compatta, elastica, con piccola o media occhiatura

**Sapore:** intenso, con le note del latte ovino e caprino: “pizzica” in bocca quando è lungamente stagionata

**Abbinamenti:** Vini rossi, birre scure. Confettura di uva e di pomodoro verde. Pane integrale

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino-ovino-caprino, intero, crudo o pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale e industriale

**Pasta:** cotta, pressata

**Salatura:** a secco



Allevatore di Formaggi

**Stagionatura:** minimo 20 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 45% Mgss

**Peso:** 3-4 kg

**Dimensioni:** base 15-20x15-20 cm, h. 6-7

**Produttori:** caseifici della provincia di Cuneo e aree limitrofe

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.