

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.