



Allevatore di Formaggi

## Sola



### Descrizione

“Sola” in dialetto piemontese è la suola delle scarpe, cui questo formaggio quadrato, 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’alexandrino. Da notare in crosta il “marchio” costituito dal segno della strizzatura su una faccia della forma. Formaggio di formato medio, caratterizzato dall’uso di latte vaccino intero.

[guffanti\_pdf\_button]

### Caratteristiche

#### Regione



#### Origine Latte



#### 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

## Specifiche tecniche

---

- **Latte:** crudo o pasteurizzato, intero, vaccino-ovino-caprino
- **Lavorazione:** artigianale e industriale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 20 giorni
- **Produzione:** tutto l'anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 3-4 kg
- **Diametro:** base 15-20x15-20 cm, h. 6-7
- **Produttori:** caseifici della provincia di Cuneo e aree limitrofe
- **Codice Forma:** 770NS02
- **Codice tagliato:** 770NS05