



Allevatore di Formaggi

Sola



Descrizione

“Sola” in dialetto piemontese è la suola delle scarpe, cui questo formaggio squadrate, 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. 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



Piemonte

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

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 pastorizzato, 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