

Generalità		Sola	
Presentazione	<p>Sola Formaggio di media stagionatura a latte intero, ovino o caprino puri, più raramente prodotto con miscele di latte ovino, o caprino e latte vaccino e, ancora più raramente, anche se ultimamente è più frequente, di puro latte vaccino. Si caseifica sia a latte crudo che a latte pastorizzato, a pasta cruda (ossia senza riscaldamento della cagliata dopo la rottura) e pressata. Il nome deriva dal particolare aspetto assunto dal formaggio che ricorda una "suola di scarpa". La forma si presenta vagamente parallelepipedica con bordi arrotondati e lati irregolari perché ottenuta con una tela di canapa, la "raiola", senza l'ausilio di stampi rigidi (a volte, nella lavorazione artigianale, sulla superficie della forma resta impressa l'impronta del nodo stesso della tela). Il lato maggiore misura da 15,0 a 25,0 cm, lo scalzo da 3,0 a 4,0 cm e il peso va da 1,0 a 3,0 kg. Ha crosta consistente, di colore paglierino nelle forme di media stagionatura e di colore beige-ocra in quelle più stagionate. La pasta, a fine stagionatura minima, è ancora abbastanza morbida, con leggere occhiature, bianca nelle versioni caprine, bianco/paglierino leggero nelle versioni ovine, vaccine e miste. Se fresco ha sapore dolce, delicato, fragrante, con richiami alle essenze foraggere di collina e montagna; tende a diventare piccante con la stagionatura. Tecnicamente la Sola non si discosta molto dall'altra produzione casearia tradizionale cuneese che è il "Nostrale d'Alpe", anzi si potrebbe dire che sono parenti abbastanza stretti, separati soprattutto dalla differente formatura.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Zona	Provincia di Cuneo : tutto il territorio, in particolare nel sud-cuneese (nelle valli Monregalesi).	
	Tipologie	Conosciuto anche come: Sora, Soera	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	<p>Il nome di questo formaggio ricorda sia la forma che il colore di una "suola di scarpa" ("sola" in piemontese). La produzione era tipica degli alpeggi dove, con poche attrezzature, veniva formato manualmente.</p> <p>Un formaggio che affonda le radici nella tradizione degli alpeggi di area monregalese, fra il Tanaro e il Vermenagna, con epicentro Ormea e la Valcasotto.</p> <p>A base di latte misto secondo la disponibilità della mungitura giornaliera: era usanza dei margari allevare qualche pecora e capra insieme alle vacche.</p> <p>Di questo formaggio, nel passato, data la piccola produzione, è sempre stata effettuata la vendita diretta.</p> <p>Le tecniche di preparazione di questo formaggio sono sempre state tramandate oralmente di generazione in generazione e allo stato attuale non sono state reperite descrizioni storiche scritte.</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giovanni Del Forno, "I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta", Edizioni EDA, 1981 - AA.VV., "Atlante dei prodotti tipici: i formaggi", a cura dell'Insor, Edizioni Franco Angeli, 1991 - Sandro Doglio, "Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte", Daumerie Editrice, 1995 - Sandro Doglio, "Le cose buone del Piemonte: I Formaggi", Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996 		

Descrizione		Sola	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Pecora o Capra, Raramente: Misto (pecora- vacca), Misto (capra-vacca), Ancora più raramente: di sola Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Pressato	

	Stagionatura	Fresco, Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo irregolare
	Facce Dimensioni (cm)	Piane irregolari Lato maggiore: 15 ÷ 25
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso e irregolare 3 ÷ 4
Peso	Kg	1,0 ÷ 3,0 (mediamente)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, Ammuffita
	Aspetto	Liscia e regolare, diventa più consistente, rugosa e con presenza di muffe a stagionature più lunghe
	Colore	Paglierino (a bassa/media stagionatura), Beige/ocra (più stagionata)
	Spessore	Abbastanza sottile / Più spessa aumentando la stagionatura
	Consistenza	Abbastanza morbida ed elastica (a stagionatura bassa/media), diventa più consistente e dura aumentando la stagionatura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianca nelle versioni caprine; bianco/paglierino leggero nelle versioni ovine, vaccine e miste
	Struttura	Abbastanza compatta, morbida, abbastanza elastica
	Unghia/Sottocrosta	Abbastanza sottile, visibilmente più scura della pasta al protrarsi della stagionatura
	Occhiatura	Leggera occhiatura ben distribuita, ma di dimensione piuttosto irregolare
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Da Medie a Medie-elevate, specialmente nel prodotto più stagionato.
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto, burro, animale, richiami alle essenze foraggiere di collina e montagna. Il latte di diversa origine e le varie quantità impiegate per tipo di lattifera ne fanno un formaggio molto variabile nelle sensazioni aromatiche.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, dolce in evidenza
Sensazioni Trigeminale		Piccante con il protrarsi della stagionatura
Struttura (in bocca)		Morbida, untuosa, poco solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Sola
Utilizzo	In tavola	Si serve come antipasto.
	In cucina	Può essere usato come formaggio fuso.
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini rossi di corpo, caldi, con tannini morbidi.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Sola			
Periodo produzione		Tutto l'anno, ma il prodotto migliore è quello del periodo da luglio a ottobre (quello con gli animali al pascolo)			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	Pecora o Capra: ognuno in purezza; Misto (Pecora-Vacca), o Misto (Capra-Vacca): più raramente; Sola Vacca: ancora più raramente, anche se ultimamente è più frequente.			
	Provenienza	Stalla, pascolo			
	Munte	Una o due munte, conservate in frigo latte a 4 °C.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo o Pastorizzato			
	Aggiunte				
Coagulazione	Temperatura	35÷37 °C			
	Tempo	30÷40 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, o di capretto, o di agnello.			
Rottura coagulo	Dimensione	Alcuni produttori effettuano un'unica rottura con granulo di cagliata a dimensione di "chicco di riso", altri effettuano il doppio taglio della cagliata, con breve sosta fra i due, fino alla dimensione di "chicco di mais".			
Cottura	°C- Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	<p>Tecnologicamente la Sola non si discosta molto dall'altra produzione casearia tradizionale cuneese che è il Nostrale d'Alpe, anzi si potrebbe dire che sono parenti abbastanza stretti, separati solo dalla differente formatura.</p> <p>L'estrazione della cagliata è manuale, raccolta direttamente in teli di materiale naturale (lino o cotone) e modellata in modo da rispettare la caratteristica forma quadrangolare irregolare, ad angoli smussati (per effetto del "fagotto" con i teli).</p> <p>Sopra la forma si dispone un asse con sopra un masso per la pressatura.</p> <p>La tradizione prevede che, come per il Nostrale d'Alpe, dopo questa prima formatura e brevissima pressatura, la cagliata venga estratta dal telo, reimpastata, riformata come prima nel telo e posta di nuovo in pressatura con asse e pietra (oppure con una pressa). Il "reimpasto" e la pressatura del formaggio possono essere ripetuti ancora una seconda volta.</p> <p>La pressatura dura per mezza giornata.</p> <p>La salatura avviene a secco, della durata, come si dice in gergo caseario, di "un giorno per parte":</p> <ul style="list-style-type: none"> - si dispone su una faccia, per 24 ore, una sufficiente quantità di sale (di granulometria media); - si elimina l'eventuale sale non sciolto e non assorbito (nel caso di eccessive dosi di sale); - si rivolta il formaggio e si ripete la salatura sulla faccia opposta. <p>Le operazioni di salatura sono consigliate in un locale più fresco di quello di caseificazione.</p>			
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 30 giorni (durata ottimale di almeno 90 gg).			
	°C - UR%	La stagionatura avviene su assi di legno, in cantine con temperatura di 8÷12 °C e con umidità relativa abbastanza elevata.			
	Cura forma				
Commercializzazione					