

Generalità	Söla (Tumma, Sola delle Alpi Marittime)	
Presentazione	<p>Söla (Tumma, Sola delle Alpi Marittime) Formaggio grasso, molle, semistagionato, a pasta cruda, prodotto con coagulazione presamica di latte ovino, intero e crudo. La lavorazione è tutt'oggi manuale e prevede utensili a norma di legge. Le origini di questa <i>tumma</i> sono nella tradizione delle valli cuneesi confinanti con il territorio ligure e quindi con una connotazione storico-culturale ed enogastronomica molto simile. In tempi remoti la tecnica della preparazione di questo formaggio è giunta nell'entroterra ligure dove però, mancando la forte presenza di allevamenti bovini, si è sviluppata basandosi esclusivamente sul latte di pecora. In dialetto piemontese il termine <i>sola</i> indica la suola della scarpa e il buffo nome di questo formaggio è dovuto alla crosta che si forma durante la stagionatura, che ricorda molto la suola di una scarpa. Ha forma parallelepipedica a base irregolare, di varie dimensioni, con scalzo irregolare, diritto o convesso, di circa 3 cm e peso di 1,5÷3,0 Kg variabile sensibilmente da forma a forma. Crosta sottile, morbida, rugosa, di colore grigiastro, con colonie superficiali di muffe; pasta morbida, untuosa, di colore bianco o paglierino, anche scuro se stagionato; occhiatura rada, di medie dimensioni, regolarmente distribuita. Il sapore di questo formaggio si evolve in base alla stagionatura con intensità e persistenza da medie a medio-alte e i formaggi più maturi hanno un sapore molto forte che pizzica la lingua. Ottimo formaggio da tavola, la Sola si presta ad essere gustata come antipasto o dessert, accompagnata da confettura di cipolle rosse, oppure tagliata a dadini e condita con un goccio di buon olio, accompagnata da buon pane e da un bicchiere di vino rosso di buon corpo, maturo, caldo e robusto (es <i>Rossese di Dolceacqua</i> DOC, <i>Colline Savonesi – Granaccia</i> DOC, ...).</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Liguria	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Liguria
	Province-Zona	Province di Savona e Imperia : entroterra Albenghese e Imperiese, Alpi Marittime
	Tipologie	Conosciuto anche come: " Tumma ", o " Sola delle Alpi Marittime "
Allevamento	Tipo	Allevamento a pascolo semi-brado Pecore di razze varie stanziate nel territorio
	Alimentazione	Erbe spontanee fresche o fieni aziendali
Storia	<p>In dialetto piemontese il termine <i>sola</i> indica la suola della scarpa. Il buffo nome di questo formaggio è dovuto alla crosta che si forma durante la stagionatura che ricorda molto la suola di una scarpa.</p> <p>Le origini di questa <i>tumma</i> sono nella tradizione delle valli cuneesi confinanti con il territorio ligure e con una connotazione storico-culturale e enogastronomica molto simile. Evidentemente in tempi remoti la tecnica della preparazione di questo formaggio è giunta nell'entroterra ligure dove, però, si è connotata con il fatto di essere esclusivamente a base di latte di pecora (manca infatti il latte vaccino).</p> <p>Viene realizzato ancora interamente a mano secondo tecniche antiche, tramandate oralmente di generazione in generazione. La metodica di lavorazione è fatta con materiali semplici e pratici perché il formaggio veniva tradizionalmente prodotto in alpeggio e la sua forma è dettata dalla facilità con cui doveva essere trasportato con gli animali durante la fase della transumanza tra la costa e le Alpi Marittime.</p> <p>Il prodotto ha un tipo di mercato "regionale"</p>	

Descrizione	Söla (Tumma, Sola delle Alpi Marittime)	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso

Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo a base rettangolare
	Facce Dimensioni (cm)	Piane variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o Convesso 3
Peso	Kg	1,5 ÷ 3,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Muffettata
	Aspetto	Rugosa, con colonie di muffe
	Colore	Grigio-brunastro
	Spessore	Abbastanza sottile
	Consistenza	Abbastanza morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o Paglierino (anche intenso se stagionato)
	Struttura	Morbida, Untuosa, Deformabile
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Irregolare Irregolare Irregolare (spesso concentrata sotto una faccia)
	Intensità, Persistenza	Medie, Medio-alte
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico cotto (latte cotto, burro cotto), Erbaceo leggero, Animale (Brodo di carne, Pecora)
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza Armonico, Gusto delicatamente saporito
Sensazioni Trigeminale		Leggermente piccante (a stagionatura avanzata)
Struttura (in bocca)		Tenera, Grassa, Globosa, Poco solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio Grasso

Utilizzo		Söla (Tumma, Sola delle Alpi Marittime)			
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio da tavola, la Sola si presta ad essere gustata come antipasto o dessert, accompagnata da confettura di cipolle rosse, oppure tagliata a dadini e condita con un goccio di buon olio, accompagnata da buon pane			
	In cucina	n.d.			
Abbinamenti	Vino	Vino rosso di buon corpo, maturo, caldo e robusto (es <i>Rossese di Dolceacqua</i> DOC, <i>Colline Savonesi – Granaccia</i> DOC, ...).			
	Pane				

Produzione		Söla (Tumma, Sola delle Alpi Marittime)			
Periodo produzione		Febbraio ÷ Novembre			
Materia prima: • Latte, • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		

	Provenienza	Allevamento a pascolo semi-estensivo
	Munte	n.d.
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	n.d.
Coagulazione	Preparazione	Al latte, portato alla temperatura di coagulazione mescolandolo lentamente per uniformarne la temperatura in caldaia, viene aggiunto il caglio
	Tipologia	Presamica
	Temperatura	36 °C
	Tempo	n.d.
	Tipo di caglio	Vitello, liquido
Rottura coagulo	Dimensione	Rottura manuale, fino alle dimensioni di una <i>nocciola</i>
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.
Formatura e Trattamenti forma		<p>Il coagulo viene raccolto manualmente dalla caldaia e posto a sgrondare in appositi teli di lino a forma di sacco che aiutano a dare la caratteristica forma rettangolare al coagulo</p> <p>Sopra i sacchi si pongono dei pannelli, caricati con dei massi per dare una prima pressatura</p> <p>La cagliata viene quindi estratta dal telo di lino per essere re-impastata, inserita di nuovo nel telo e rimessa sotto pressatura per circa 12 ore</p> <p>La salatura si effettua "a secco" con sale a granuli medi, direttamente sulle forme, prima su un lato per un giorno intero e, dopo 24 ore, si ripete lo stesso processo anche sull'altro lato</p>
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 3 mesi
	°C - UR%	In ambienti freschi, su assi di legno di faggio, rivoltando periodicamente le forme