

Sola

- Formaggio semistagionato prodotto con latte ovino crudo. Di forma rettangolare e dello spessore di circa 3 cm. Pasta morbida, bianca con leggera occhiatura, frutto della lavorazione a crudo. Gusto delicatamente saporito.
- **Zona di produzione:**entroterra Albenghese e Imperiese, Alpi Marittime
- **Lavorazione:**Si porta il latte crudo alla temperatura di 36°C, aggiungendovi il caglio liquido. Dopo la coagulazione e la rottura della cagliata, la massa viene raccolta in un telo a forma di sacco e si sottopone a pressatura. La salatura si effettua a secco, direttamente sulle forme.La lavorazione è tutt'oggi manuale e prevede utensili a norma di legge.
- **Curiosità:**Le origini di questa *tumma* sono nella tradizione delle valli cuneesi confinanti con il territorio ligure e con una connotazione storico-culturale e enogastronomica molto simile.
La sua forma, che ricorda la suola delle scarpe, da cui il nome *sola*, deriva dall'aspetto assunto durante la stagionatura.
Evidentemente in tempi remoti la tecnica della preparazione di questo formaggio è giunto nel nostro entroterra dal vicino Piemonte, però da noi ha la caratteristica e differenza di essere esclusivamente a base di latte di pecora, manca il latte vaccino.
La metodica di lavorazione è fatta con materiali semplici e pratici perché il formaggio veniva tradizionalmente prodotto in alpeggio e la sua forma denota la facilità con cui doveva essere trasportato con gli animali durante la fase della transumanza tra la costa e le alpi marittime. Il tipo di mercato è regionale.
Ottimo formaggio da tavola, si presta a essere gustato a fine pasto accompagnato da buon pane, oppure tagliato a dadini e condito con un goccio di buon olio.