Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: SOLA (SORA, SOERA)

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

La *Sola* è un formaggio di media stagionatura a latte ovino o caprino puro, più raramente prodotto con miscele di latte ovino o caprino e latte vaccino, ed ancora più raramente, anche se ultimamente è più frequente, di puro latte vaccino. Si caseifica sia a latte crudo che a latte pastorizzato. Il nome deriva dal particolare aspetto (forma e consistenza) assunto dal formaggio, per la tradizionale tecnica di messa in forma che ricorda la suola delle scarpe. La forma si presenta vagamente parallelepipeda, con una modesta altezza (scalzo), con i bordi arrotondati ed i lati irregolari.
Dimensioni: peso mediamente da 1,0 a 3,0 kg, scalzo da 3,0 a 4,0 cm, lato maggiore da 15,0 a 25,0 cm.
Crosta: di colore paglierino nelle forme di media stagionatura, consistente e di colore beige in quelle più stagionate.
Pasta: bianca nelle versioni caprine, bianco/paglierino leggero nelle versioni ovine e vaccine e miste, morbida con leggere occhiature.
Sapore: dolce di latte, delicato con richiami alle essenze foraggiere di collina e montagna.

Metodiche di lavorazione

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 soprattutto dalla differente formatura.
Si tratta di un formaggio a latte intero, a pasta cruda (ossia senza riscaldamento della cagliata dopo la rottura) e pressato, con una pasta a fine stagionatura minima ancora abbastanza morbida.
Preparazione del latte: si impiega latte crudo di una o due munte, conservato in frigo latte a 4 °C.
Coagulazione: temperatura del latte 35–37 °C, la quantità di caglio (di origine animale) deve essere sufficiente per una coagulazione in circa 30–40 minuti, è possibile anche l'impiego di caglio in pasta di capretto o di agnello.
Lavorazione in caldaia: in passato, ed ancora oggi alcuni produttori effettuano una unica rottura con granulo di cagliata a dimensione di riso, si può anche effettuare il doppio taglio della cagliata con breve sosta intermedia con granulo finale di mais.
Lavorazione fuori caldaia: l'estrazione della cagliata è manuale, direttamente in teli di materiale naturale (lino o cotone). La massa è raccolta nel telo, che si dispone attorno al formaggio in modo da originare la caratteristica forma quadrangolare ad angoli smussati. A questo punto si dispone un asse sopra la forma ed un masso di pressatura. Le similitudini con il Nostrale d'Alpe ricompaiono a questo punto perché la tradizione prevede che 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 (o pressa), alcune volte il "reimpasto" del formaggio veniva, e viene effettuato, ancora un'ulteriore volta. La pressatura dura per mezza giornata e successivamente si effettua una salatura a secco, della durata, come si dice in gergo caseario, di "un giorno per parte" ovvero disponendo una sufficiente quantità di sale (non fino e non grosso ma di granulometria media) su un piatto per 24 ore, in seguito si elimina l'eventuale sale non sciolto ed assorbito (caso di eccesiva dose di sale), si rivolta il formaggio e si ripete la salatura sulla faccia opposta. Queste operazioni sono consigliate in un locale più fresco di quello di caseificazione.
Stagionatura: la stagionatura avviene in cantine con assi di legno. La temperatura ottimale varia tra 8 e 12 °C con umidità abbastanza elevata. Una stagionatura minima non può essere inferiore ai 30 giorni, ottimale di almeno 90 gg. sui formaggi con una pasta meno umida.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Cuneo, con particolare significato nel territorio del sud-cuneese.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Bibliografia:

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

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: SOLA (SORA, SOERA)

2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali ed assi per la stagionatura di legno.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici particolari, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Una ricerca "Analisi e prevenzione dei rischi sanitari per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali Piemontesi" (Programma Regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola 2004), ha valutato, analizzando alcuni campioni di alcuni produttori, quanto segue: per questo prodotto sono stati campionati 3 lotti provenienti da altrettante aziende produttrici. Il prodotto appare omogeneo per caratteristiche chimico-fisiche e rispondente a quanto previsto dai regolamenti comunitari in merito ai criteri di sicurezza (nessuna positività per *Salmonella* spp, *Listeria monocyotgenes* o enterotossine stafilococciche). Per quanto riguarda i criteri di igiene del processo, le cariche Stafilococchi coagulasi positivi e di *E.coli* risultano contenute tranne in un campione dove si sono rilevate 10^6 ufc/g di questi ultimi. Come gli altri prodotti a latte crudo, questo formaggio è ricco di microflora lattica autoctona e nel complesso può essere considerato di qualità igienico-sanitaria medio alta.