

LUIGI GUFFANTI
1876®



Formaggi per Tradizione

SORA



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino-ovino-caprino, intero, crudo o pastorizzato
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
Dimensioni: base 15-20x15-20 cm, h. 6-7
Produttori: caseifici della provincia di Cuneo e aree limitrofe

Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: 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 suggeriti: Vini rossi, birre scure. Confettura di uva e di pomodoro verde. Pane integrale

Storia e curiosità

“Sora” in dialetto piemontese è la suola delle scarpe, cui questo formaggio squadrato, 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 Sora venga prodotta un po' in tutto il cuneese e in alcune aree del torinese e dell'alessandrino. Imparentata con la Raschera, anche per il “marchio” costituito dal segno della strizzatura su una faccia della forma, ne differisce per le dimensioni più piccole e per l'uso del latte intero al posto di quello scremato.