

La Toma di Condove e dintorni



Condove celebra la sua toma ogni anno nella seconda domenica di ottobre, quando per tradizione i margari scendono dagli alpeggi con i formaggi prodotti durante l'estate.

Della produzione e del consumo di formaggio nell'area pedemontana si ha notizia fin dal secolo XI, quando l'alimento figurava nei '*pastus*' distribuiti ai poveri o ai lavoratori subalterni: erano per lo più formaggi piuttosto piccanti e saporiti, in modo che piccole quantità potessero essere accompagnate da abbondante pane o sostituire il sale e il condimento nelle minestre.

La diffusione agli altri strati sociali dovette superare pregiudizi di vario tipo ma fin dal Duecento i formaggi compaiono come oggetti di censi in natura o omaggi nei conti delle castellanie sabaude e degli enti ecclesiastici.

Quattro i tipi in produzione: rubeola, precursore delle attuali robiole; seracium, antenato della ricotta o seirass; il brocius piccante e fermentato e il caseus, formaggio grasso o semigrasso, nelle vallate piemontesi riconducibile al formaggio toma.

Ma è dal medio evo in poi che la toma piemontese si va affermando come tipica dell'area alpina, con le caratteristiche molto simili a quelle ottenute dalla produzione dei margari.

Nel 1477 Pantaleone Raballo da Confienza, medico ducale e docente presso lo Studio di Torino, pubblica la '*Summa lacticinorium*' dove classifica e descrive le più importanti varietà di formaggi, consiglia sull'uso alimentare, promuove il consumo dei latticini provenienti da terre sabaude e cita tra gli altri i formaggi di Susa e del Moncenisio, classificandoli tra i gustosissimi caseus mordicativus, noti per il sapore intenso e piccante, frutto di una stagionatura di circa sei mesi e dalla miscelazione di latte bovino e caprino.

Dal "Caseus" in poi l'uso del latino nei documenti ufficiali, proseguito fino al Settecento, fa sì che fino a quel tempo anche nei trattati scientifici venga usato il generico termine "caseus" rendendo incerta l'etimologia di "toma".

Secondo alcune ricerche, il termine veniva usato già nei primi anni del Settecento, ma è solo dal secolo successivo che se ne trova citazione nei dizionari: da alcuni si deduce qualche attinenza etimologica con 'forma', altri vi individuano una voce preromana propria della regione alpina.

L'ipotesi più accreditata è comunque che il termine "toma" sia nato in Provenza e da qui si sia irradiato nelle vallate piemontesi e nelle pianure contigue e poi trasferitosi per mezzo delle colonie gallo-italiche addirittura in Sicilia: singolare il fatto che in questa regione '*fare il formaggio*' si dica '*ntumari*' e '*fari u tumàttu*'.

I PRODUTTORI autorizzati

- Cascina Clivia, frazione Poisatto: tel 011 9643983
- Mario Cordola, b.ta Garneri 1: tel 011 9633981
- Sergio Pautasso, b.ta Prato Botrile 15: tel 011 9633866
- Ezio Rocci, Alpeggio Comunale di Tomba di Matolda: tel 333 6691948
- Giuseppe Rocci, b.ta Dravugna
- Mario Rocci, b.ta Arronco: tel 0119633959