

# Fiera della Toma a Condove: la cena Formaggi d'Italia degli AIB

Sabato 12 ottobre nella sede degli AIB in via Buozzi



POSTED BY: [REDAZIONE](#) 8 OTTOBRE 2019

CONDOVE – L'appuntamento con i formaggi è ormai una tradizione culinaria la cena a Condove legata alla **Fiera della Toma**. Formaggi d'Italia è la cena organizzata degli AIB della Squadra di **Condove** nella sede di Via Bruno Buozzi sabato 12 ottobre a partire dalle ore 20 per la Fiera della Toma. La cena per raccolta fondi a base di formaggi. Ricco il menù. Dopo l'aperitivo ci sarà una ricchissima degustazione di formaggi, poi i salumi, il dolce e il caffè. La cena è patrocinata dall'Onaf e dal Parco delle Alpi Cozie. Il ricavato della serata sarà utilizzato dagli AIB per l'attività di volontariato che da anni si impegnano a svolgere sul nostro territorio. Per prenotazioni e informazioni tel. 392/7504135.



## LA TOMA DI MONTAGNA

La Toma che è in **Fiera a Condove** è come sinonimo di formaggi. Secondo altre fonti il termine deriva dall'origine etimologica 'tomare' cioè cadere riferendosi alla precipitazione che la caseina subisce nel latte per azione del caglio. Un'altra versione poco accreditata fa risalire la denominazione Toma al vocabolo francese 'tomme', che identifica il nome di alcuni formaggi simili prodotti nella vicina Savoia. La tecnica produttiva della Toma Piemontese è fin dall'epoca medievale strettamente legata all'areale alpino piemontese e in particolare ai margari che sfruttavano i pascoli montani nel periodo estivo per poi ridiscendere nel fondovalle o in pianura in quello invernale. La pratica della transumanza ha influito costantemente sulla grande frammentarietà sia dei luoghi che delle sue tecniche di produzione. Il 10 maggio del 1993 la Toma Piemontese ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione d'Origine con il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri e la Denominazione d'origine protetta comunitaria.