



La Toma protagonista della Fiera di sabato e domenica



All'alpeggio Tomba di Matolda

DAL LATTE ALLA TAVOLA, TUTTE LE FASI DI LAVORAZIONE DEL FORMAGGIO TIPICO

Un marchio a fuoco garantisce la qualità della Toma di Condove dop

■ Condove è pronto ad ospitare la fiera della toma ed i produttori locali stanno preparando le protagoniste indiscusse: le tome. Come avviene la produzione?

I primi soggetti coinvolti sono le mucche che pascolano nel territorio condovese, il cui latte viene munto, scremato e scaldato ad una temperatura di 36-38 gradi. Per la coagulazione viene utilizzato il caglio di vitello o quello vegetale, la cagliata viene poi inserita negli appositi stampi. La toma che si verrà a formare sarà poi pressata per migliorarne struttura e consistenza.

La salatura può avvenire a secco, ovvero cospargendola di sale grosso. Un vecchio detto recita che la toma prende sempre solo il sale di cui ha bisogno. Un altro modo per salarla è invece quello della salamoia, ovvero facendo bollire acqua e sale per poi immergervi le tome che vi resteranno da una a tre ore.

La stagionatura si effettua generalmente nelle cantine, con le tome adagiate su assi di legno. Il tempo minimo di stagionatura è di 60 giorni.

Le forme verranno poi marchiate con il logo "Toma di Condove" e saranno pronte per essere esposte sui banchi della Fiera e successivamente degustate.

Ma cos'è il marchio?

Si tratta di una garanzia di tipicità che dal 2013 ad oggi ha confermato la validità del prodotto locale rendendolo marchio DOP. Nel 2020 il logo è stato nuovamente registrato presso la Camera di Commercio di Torino come "Marchio di Certificazione" e questo ha permesso non solo di adeguarsi alla nuova normativa, ma è stata l'occasione per migliorare il disciplinare di produzione del formaggio. Tra le novità, la presenza di una Commissione di Controllo specializzata che accerterà la qualità e permetterà la

L'alimentazione dei bovini deve provenire per almeno il 50% dal territorio condovese



I produttori di Toma Dop

marchiatura dei formaggi. Quali sono i requisiti necessari per la marchiatura?

Le tome certificate DOP devono avere la caratteristica forma cilindrica ed un peso compreso fra i 2 e i 10 kg, diametro fra i 22 e i 36 cm e altezza tra i 5 ed i 15 cm. Deve avere la caratteristica pasta morbida di colorazione bianca o giallo paglierino e crosta liscia ed elastica. Per quanto riguarda le vacche, sono ammesse tutte le razze da latte bovino e l'allevamento deve garantire un pascolamento all'aperto per la maggior parte dei mesi dell'anno, garantendo che l'alimentazione dei bovini provenga almeno al 50% dal territorio condovese. È vietata l'alimentazione con ogm o con alimenti di origine animale.



La marchiatura delle forme di Toma di Condove

Come avviene la marchiatura?

La marchiatura avviene con timbro a fuoco eseguito da un soggetto incaricato da un'associazione o un ente convenzionato dal Comune di Condove.

Il logo è di forma rettangolare ed all'interno vi è iscritta la denominazione Toma di Condove con al centro la forma del formaggio con una fetta tagliata.

Eloisa Giannese