

Correva l'anno 1987quando..... la contrada del "PONTE" o "RIO GRANDE"(una delle contrade di San Tomio) che va il merito di aver ideato la "FESTA DEL TORO". L'idea nasce quasi come rivalsa nei confronti delle altre contrade, che, a turno, si aggiudicavano il palio delle contrade.

Una frase, buttata lì quasi per scherzo si rivela un'idea geniale "un toro allo spiedo" che diventa ben presto il vanto della nostra associazione "FESTA DEL TORO", manifestazione che ogni anno richiamo molti appassionati buongustai per apprezzare il lavoro dei nostri esperti cuochi.

La festa del “TORO ALLO SPIEDO” è una tradizione ormai consolidata a San Tomio.



La Pro Loco infatti, da oltre trent'anni ha saputo migliorare tale manifestazione sempre di più, sia in qualità che in sapore. La carne del toro, cucinato allo spiedo ed impreziosito da una ricetta segreta di erbe, saggiamente miscelate dai nostri esperti, riceve un gradevole e delicato sapore.

Quindici ore di cottura su uno spiedo costruito per sopportare un peso che può essere anche di 400 – 450 Kg, rendono la carne morbida e gustosa; alla fine della cottura essa viene tagliata sapiente- mente dai nostri cuochi che poi la mettono a disposizione dei visitatori per la sua degustazione.

La laboriosità della lunga cottura, che inizia nel pomeriggio del sabato antecedente la festa, quando i nostri esperti imbrigliano il toro sullo spiedo (arte acquisita con gli anni, sperimentando diverse soluzioni per consentire in ogni sua parte un'ottima cottura), è accompagnata da buona musica nello stand animato da balli, mentre lo spiedo continua a girare sotto il calore delle braci ardenti per tutta la notte fino a mezzogiorno della domenica.



Questa festa, nella ricorrenza dell'ultima domenica di giugno, all'interno dei due week-end di

“SAN TOMIO IN FESTA”, richiama parecchia gente anche dai paesi vicini per la degustazione di questo piatto prelibato, che si può annaffiare con del buon vino locale; essa diventa un gradito momento conviviale, utile a sorvolare i problemi della quotidianità.

In conseguenza del successo di tale manifestazione, altri gruppi o associazioni della nostra provincia hanno chiesto la collaborazione alla benemerita Pro Loco, sotto la sua maestria, al fine di proporre questo caratteristico piatto; perfino un invito dal Piemonte ha evidenziato l'arte culinaria ed il buon nome del nostro paese.

