

Cinema e degustazione



Martedì sera, in occasione della proiezione del film italiano rivelazione di questi ultimi anni "[Il vento fa il suo giro](#)", la rassegna [Cinema in castello 2008](#) di Vigevano, prendendo spunto dalla sua trama e dai luoghi in cui è stata girata la pellicola, propone una **degustazione di vini e formaggi piemontesi**.

La storia si svolge nelle valli occitane del Piemonte e vede protagonista un ex professore francese, alla ricerca di un'esistenza secondo i tempi della natura per sé e la sua famiglia.

L'uomo si è fatto contadino-pastore e viene a insediarsi a Chersogno cercando di stabilire un equilibrio tra uomo e natura, un forte richiamo che accomuna molte persone scontente della loro vita ed in cerca delle sensazioni primordiali dell'esistere.

La storia si sviluppa in una dimensione corale dove si distinguono due entità: il "paese" e la famiglia del pastore francese. E in una dimensione dove tutto appare sospeso, possibile, ma allo stesso tempo definito, affiora la sensazione del destino, come ricorda una piccola filosofia popolare citata da uno dei personaggi del film: "*Le cose sono come il vento, prima o poi ritornano*".

sono come il vento, prima o poi ritornano".

Prima della proiezione del film, gli spettatori presenti avranno la possibilità di assaggiare un bicchiere di **Arneis** e un pezzo di **Toma piemontese** gentilmente offerti dall'Osteria d'la Scùa e dalla Formaggeria Antica Casera, entrambe in Vigevano.

L' **Arneis** è il **grande vino bianco del Piemonte**. I terreni sabbiosi delle colline del Roero gli conferiscono intensità e ricchezza di aromi; il calcare e le argille, struttura ed importanza.

Ottenuto dalla vinificazione in purezza delle uve Arneis, il Roero Arneis si apprezza per la sua eleganza che, tipicamente iniziando dal colore giallo paglierino, prosegue nel profumo di fiori e frutti freschi per terminare, in bocca, rotondo e piacevole con un retrogusto delicatamente amarognolo che pulisce il palato ed invita ad assaporarlo di nuovo.

La riconversione varietale dei vigneti del Roero ha visto il vitigno Arneis rivestire i panni del protagonista assoluto, e il vino ha forse patito l'improvvisa notorietà, diventando, però, presto un **prodotto-bandiera del territorio** da cui trae le origini, assurgendo a simbolo dell'affrancamento dal vecchio modo di vivere l'agricoltura di una nuova imprenditorialità, preparata ed intraprendente. È vino piacevolissimo, fresco, da bere molto giovane e che può essere servito come aperitivo.

La produzione del formaggio **Toma** è, fin da epoca medievale, strettamente **legata all'areale alpino piemontese** ed in particolare ai margari (una sorta di cow boy nomadi delle Alpi) che sfruttavano i pascoli montani nel periodo estivo per poi ridiscendere a fondovalle o in pianura nel periodo invernale.

A partire dal 1993 la Toma piemontese è un formaggio a denominazione d'origine per la legge italiana e dal 1996 è una denominazione d'origine protetta dell'Unione Europea. Attualmente circa il 60% della produzione viene marchiata con il logo della d.o.p.

La Toma Piemontese presenta caratteristiche gustative diverse a seconda se si tratta della produzione tradizionale ottenuta a partire dal latte intero o della variante semigrassa ottenuta con latte scremato. Nel primo caso la crosta è elastica e liscia con un color paglierino, bruno rossiccio, secondo la stagionatura, mentre la pasta ha un colore giallo paglierino con occhiatura minuta e diffusa; il sapore che ne deriva è dolce e gradevole, di aroma delicato. Nella variante semigrassa la crosta è poco elastica, di aspetto rustico di colore che va dal paglierino carico al bruno rossiccio, la pasta è di colore bianco paglierino con occhiatura minuta e il sapore è intenso ed armonico, di aroma fragrante che diviene più caratteristico con la stagionatura.

L'iniziativa, targata Barz and Hippo e Comune di Vigevano – Istituzione Cultura, vuole creare un **legame tra cinema e cibo** e cerca di esplorare le terre d'Italia attraverso le storie raccontate sullo schermo e i sapori e gli odori di quelle stesse regioni.

Informazioni

Dove: cortile del Castello - Vigevano

Quando: martedì 15 luglio 2008, inizio proiezione ore 21.30

Pavia, 09/07/2008 (6872)

Articoli della stessa rubrica

- » [Salumi in cucina: degustazione](#)
- » [Degustazioni guidate di cioccolato](#)
- » [Millebolle sul Ponte Coperto](#)
- » [La Sicilia... ai Sabbioni!](#)
- » [Pinold](#)
- » ["I cioccolati dei Presidi"](#)
- » [Gioco del Piacere](#)
- » [Ad ognuno il suo olio...](#)
- » [Risottata fiorita...](#)
- » [Festa del miele biologico](#)
- » [On the ... cheese!](#)
- » [Pinot Nero... centenario!](#)
- » ["Grapperie Aperte"](#)
- » [Vino In Piazza](#)
- » [Alla corte del miele...](#)
- » [Weekend al gusto di formaggio!](#)
- » [Il Bacco di fine aprile...](#)
- » [Rhum e cioccolato](#)
- » [La strada dei formaggi](#)
- » [Sulla rotta del rum'](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Chrismas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)
- » [Campagna Amica: tutti i giovedì a Pavia](#)
- » ["Passeggia lentamente e assapora l'Oltrepò"](#)