

Elenco dei Produttori in Mostra

ANTICO BORGO DEI CAVALLI - Az. Vinicola Barbaglia Sergio
VIA Dante 54 - 28010 CAVALLIRIO (NO)
Tel. 0163.80115
info@vinibarbaglia.it - www.vinibarbaglia.it

AZIENDA AGRICOLA TERRINI - Lorena Prandin e Terrini Federico
28014 MAGGIORA (NO) - Tel. 340.8956153/345.7750397
iltrincerone@gmail.com

CANTINE DEL CASTELLO - Conti Elena, Anna e Paola snc
Via Borgomanero 15 - 28014 MAGGIORA (NO)
Tel. 0322.87187
www.castelloconti.it - info@castelloconti.it

LE PIANE srl - Künzli Christoph
Via Cerri 10 - 28010 BOCA (NO) - Tel. 348.3354185
www.bocapiane.com - info@bocapiane.com

AZIENDA AGRICOLA MARCODINI - Marcodini Giancarlo
Via Maggiora 86 - 28021 BORGOMANERO (NO)
Tel. 0322.82259
www.dapaniga.it - info@dapaniga.it

PODERE AI VALLONI - Anna Sertorio
Via Traversagna - 28010 BOCA (NO) - Tel. 0322.87332
www.podereavalloni.it - zellioli@podereavalloni.it

TENUTA DEL BOCA - Az. Agr. Zonca Massimo
Piazza Matteotti 8 - 28010 BOCA (NO) - Tel. 0322.846788
tenutadelboca@libero.it

CANTINE VALLANA - Marina Fogarty
Via Mazzini 3 - 28014 MAGGIORA (NO) - Tel. 0322.87116
www.vallanawines.com - info@vallanawines.com

CANTINE ROGIOTTO - Minazzoli Stefania e C. Sas
Via A. Valazza 51 - 28010 BOCA (NO) - Tel. 0322.87200
www.cantinerogiotto.it - info@cantinerogiotto.it

AZ. AGR. CARLONE DAVIDE srl
Via Mons. Sagliaschi 8 Fraz. Torchio - 28075 GRIGNASCO (NO)
Tel. 338.7776631
www.davidecarlone.com - info@davidecarlone.com

AZ. VINICOLA CASCINA MONTALBANO - Cancelliere Alessandro
Loc. Montalbano 3 - 28010 BOCA (NO) - Tel. 329.1563332
alecance@gmail.com

CANTINE F.LLI GUIDETTI SNC
Via Brughiera 4 - 28010 BOCA (NO) - Tel. 0322.839392
www.collinovenovesi.it - cantineguidetti@tin.it

SANTUVARIO SOC. AGR. S.S. - Barbaglia Ivano
Via Cureggio 24 - 28021 BORGOMANERO (NO)
Tel. 333.2153004
www.santuvario.it - santuvario@gmail.com



PRO LOCO BOCA

dal 16/5 al 7/6/2015



44^a

MOSTRA MERCATO

del VINO

LOCALE

1969 — 2015
46 ANNI D.O.C.

**SPECIALE
MERENDE**

“Il vino è per l'anima ciò che l'acqua è per il corpo.”

Mario Soldati

CANTINA DI DEGUSTAZIONE
in VIALE PARTIGIANI 9

ORARI DI APERTURA:
DOMENICA E FESTIVI: dalle ore 9 alle 20
SABATO: dalle ore 15 alle 20

www.BOCAITALY.COM - boca.italy@infinito.it
prolocoboca@gmail.com



PROLOCODI.BOCA



Programma Eventi

17 MAGGIO Domenica

Ore 15,30 - Alla presenza di autorità e stampa **INAUGURAZIONE** 44° MOSTRA DEL BOCA DOC E DEL VINO LOCALE. Apertura degustazioni vini in esposizione.

24 MAGGIO Domenica

Ore 15,00 - Con partenza ed arrivo alla Mostra: **"PASSEGGIATA TRA I VIGNETI"** camminata con personale della Pro Loco sulle colline del circondario per ammirare il paesaggio ed incontrare i vignaioli. Tempo di percorrenza circa 1,5 ore.

29 MAGGIO Venerdì

Ore 21,15 - La **Compagnia della farsa** presenta lo spettacolo di cabaret **"UNA COMPAGNIA IN DUE - vicissitudini comiche di attori e capocomico alle prese con la crisi"**

1 GIUGNO Lunedì

Ore 21 - **"ANDAR PER ALPEGGI"** Serata degustazione di selezione formaggi della ditta **GIUSEPPE CASTAGNA** di Ornavaaso (VB) con possibilità di abbinamento ai vini in Mostra.



2 GIUGNO Martedì

Ore 15,00 - Con partenza ed arrivo alla Mostra: **"PASSEGGIATA TRA I VIGNETI"** camminata con personale della Pro Loco sulle colline del circondario per ammirare il paesaggio ed incontrare i vignaioli. Tempo di percorrenza circa 1,5 ore.

7 GIUGNO Domenica

Ore 15,15 - L'attore **FABIO DE GIULIANI** interpreta lo spettacolo per bimbi e ragazzi **"I TRE PAGLIACCI - un viaggio di personaggi poetici e magici per dei momenti di divertimento ai piccoli spettatori"**

- EVENTI AD INGRESSO LIBERO -

**Possibilità di gustose MERENDE con tagliere di formaggi e salumi nostrani e degustazioni vini in Mostra, da LUNEDI' a VENERDI' (per gruppi superiori a 8 persone).
Telefonare con giusto anticipo a
Renato 347.9161445**

CENE Mostra del Vino 2015

La Pro Loco organizza le cene del sabato sera preparate dai nostri cuochi con piatti di tradizione locale, che si terranno nel nostro salone con inizio alle ore 20. Il costo è di 15 € a persona e comprende la cena completa come da menu seguente.

I vini sono a libera scelta con pagamento a parte.
PRENOTARE ENTRO IL GIOVEDI' PRECEDENTE:
Tel. 347.9161445 (Renato) - 338.7124335 (Maria Teresa)

Sabato 16 MAGGIO

Menu:
Melanzane alla Parmigiana
Bresaola punta d'anca con pere, pecorino e misticanza
Paella Basca (carne e verdure)
Sorbetto alla frutta
Nostrano d'Alpe con composta
Dessert — Caffè e liquori

Sabato 23 MAGGIO

Menu:
Flan caldo agli spinaci con fonduta
Crudo nostrano con insalata di arance, finocchi e cipolla rossa
Bollito misto (cappello del prete, testina, salame cotto)
Patate prezzemolate
Sorbetto alla frutta e Zola e pere
Dessert — Caffè e liquori

Sabato 30 MAGGIO

Menu:
Lingua in salsa verde e lardo venato con insalatina sfiziosa e pane nero
Gran risotto ai funghi
Sorbetto alla frutta e caprino con cipolle in agrodolce
Dessert — Caffè e liquori

Sabato 6 GIUGNO

Menu:
Sanguinaccio e cotechino con patate
Pancetta pepata e insalata russa
Brasato al vino di Boca con polenta
Sorbetto
Toma d'alpeggio con miele e noci
Dessert — Caffè e liquori

**GUSTOSE
MERENDE
CON TAGLIERE
DI FORMAGGI E
SALUMI**



CARATTERISTICHE DEL BOCA DOC

Invecchiamento: non può essere messo in commercio se non dopo invecchiamento almeno di 34 mesi di cui minimo 18 mesi in botte di rovere o castagno.

Composizione: si può produrre solo dalle uve provenienti dai seguenti vitigni ed in proporzione così stabilita: Nebbiolo (Spanna) 90-70%; Vespolina e Uva rara (Bonarda novarese) da sole o congiuntamente dal 10% fino al 30%.

Zona: Le uve devono essere raccolte nella zona di produzione compresa nei comuni di Boca, Maggiore, Cavallirio, Prato Sesia e Grignasco.

Resa: la resa massima di uva è di q.li 80 per ettaro.

Caratteristiche: il Boca è un vino rosso adatto a grande invecchiamento. Ha un colore rosso rubino che con l'età assume riflessi colore mattone/granato, sapore asciutto con fondo amarognolo e tenore alcolico medio di 12 gradi. Il profumo ricorda la viola mammola.

Servire alla temperatura di 18/20° C.

E' un ottimo vino da pasto e, se bene invecchiato, si accompagna amabilmente ad arrostiti, selvaggina e formaggi.

La quantità prodotta è assai limitata e ciò rende il Boca ancora più prezioso.