

Elenco dei Produttori del BOCA

ANTICO BORGO DEI CAVALLI

Az. Vinicola Barbaglia Sergio
VIA Dante 54 - 28010 CAVALLIRIO (NO)
T el. 0163 80115
info@vinibarbaglia.it - www.vinibarbaglia.it

AZIENDA AGRICOLA TERRINI

Lorena Prandini e Terrini Federico
28014 MAGGIORA (NO) - Tel. 340.8956153/349.1215028
iltrincerone@gmail.com

CANTINE DEL CASTELLO

Conti Elena
Via Borgomanero 15 - 28014 MAGGIORA (NO) - Tel. 0322.87187
www.castelloconti.it - info@castelloconti.it

LE PIANE

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
tenutadelbocca@libero.it

CANTINE VALLANA

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

CANTINE ROGIOTTO

di Minazzoli Stefania e C. S. Sas
Via A. Valazza 47 - 28010 BOCA (NO) - Tel. 0322.87200
www.cantinerogiotto.it - info@cantinerogiotto.it

AZ. AGR. CARLONE DAVIDE

Fraz. Torchio - 28075 GRIGNASCO (NO) - Tel. 0163.417143
www.carlonevini.altervista.org - info@vinicarlone.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 Brughera 4 - 28010 BOCA (NO) - Tel. 0322.839392
www.collinonovaresi.it - cantineguidetti@tin.it



Si ringraziano:



PRO LOCO BOCA

dal 19/5 al 10/6/2012



41^a

MOSTRA MERCATO del VINO LOCALE

1969 — 2012
43 ANNI D.O.C.

*“ Chi beve Boca, Gattinara e Ghemme
campa fino all'età di Matusalemme ”*
Antico detto popolare

CANTINA DI DEGUSTAZIONE
in VIALE PARTIGIANI 9

ORARI DI APERTURA:
DOMENICA E FESTIVI: dalle ore 9 alle 20
SABATO: dalle ore 15 alle 20
MERCOLEDÌ-GIOVEDÌ-VENERDÌ dalle ore 17 alle 20

www.BOCAITALY.COM — boca.italy@infinito.it

Programma Eventi

19 MAGGIO Sabato

Ore 15,30 - Alla presenza di autorità e stampa INAUGURAZIONE 41° MOSTRA DEL BOCA DOC E VINO LOCALE, seguirà in collaborazione con la Scuola Secondaria di I° di Boca, la premiazione del Concorso sul tema "BOCA, I VIGNETI, IL VINO VISTO DAI RAGAZZI"

25 MAGGIO Venerdì

Ore 21 - Incontro con il giornalista ed ex vicepresidente C.A.I. **TERESIO VALSESIA** sul tema "La Montagna: gente e luoghi - La Civiltà Walser, Trekking Alagna ed alta Valsesia; Camminaitalia".

1 GIUGNO Venerdì

Ore 21 - Incontro con la Professoressa **GIOVANNA MASTROTISI**, restauratrice e studiosa dell'arte, sull'iniziativa che ha coinvolto i ragazzi dei 5 paesi del comprensorio del Boca doc, ideata da Rotary International e patrocinata dalla Provincia di Novara "Censimento dei beni culturali esposti all'aperto - APRIAMO LE PORTE AI BENI CULTURALI DEL NOSTRO TERRITORIO". Illustrazione delle opere esposte su pannelli ed in video con particolare riguardo a Boca.

8 GIUGNO Venerdì

Ore 21 - In collaborazione con FISAR, il delegato della provincia di Novara **ENNIO BONA** ci condurrà in un viaggio per conoscere ed incontrare la magia del territorio dove il nostro vino ci racconta le tante storie di questi instancabili uomini e delle loro cantine, che con coraggio e lungimiranza hanno saputo rinnovarsi per migliorare la loro qualità. Presentazione del futuro corso di avvicinamento alle tematiche della vite e di degustazione del vino che si terrà in autunno.

Mercoledì 23 e 30 MAGGIO e 6 GIUGNO dalle ore 21 - "JAM ROCK & WINE" intrattenimento musicale dal vivo. Palco ed amplificazione sono a disposizione di band e solisti e di chi ha voglia di esibirsi, mentre in cantina si potrà degustare vino, salumi e formaggi per soddisfare il vostro appetito oltre che le vostre orecchie.

TUTTI GLI EVENTI SONO AD INGRESSO LIBERO

CENE Mostra del Vino 2012

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 euro a persona e comprende la cena completa come da menu seguente.

I vini sono a libera scelta con pagamento a parte.

Per ovvi problemi organizzativi, si prega di prenotare i posti:

Tel 347.9161445 (R. Casaroli) - 0322.87311 (E. Bisetti)

e Maria Teresa Distributore Q8 **ENTRO IL GIOVEDÌ PRECEDENTE**

Sabato 19 MAGGIO

Menu:

Antipasti assortiti
Garganelli all'uovo al sugo di cinghiale
Formaggi di alpeggi Valsesiani
Dolce, Caffè e liquori

Sabato 26 MAGGIO

Menu:

Antipasti dello Chef
Brasato al Boca con polenta
Formaggi locali
Macedonia con gelato
Caffè e liquori

Sabato 2 GIUGNO

Menu:

Antipasti misti
Gran Risotto ai funghi porcini
Formaggi nostrani
Fragole e gelato
Caffè e liquori

Sabato 9 GIUGNO

Menu:

Antipasti vari
Ravioli del Plin in salsa noci
Formaggi vari con miele
Dolce della casa
Caffè e liquori

In collaborazione con OSTERIA ORI PARI la Pro Loco propone: "Serate a BO..CA aperta". Menu della tradizione in abbinamento con Boca doc e Colline Novaresi, con possibilità di mescita al bicchiere.

Prezzo cena euro 25 a persona, vini esclusi.

Giovedì 24 Maggio

ANTIPASTI

Salame della duja e lardo alle erbe con giardiniera di verdure.

Rollatina di coniglio con mistricanze.

PRIMO PIATTO

Cannelloni di borragine e ricotta, spinacini a crudo.

SECONDO PIATTO

Rollè di vitello con patate al forno.

DOLCE

Tortino alla mandorla e banana con lime. Caffè.

Giovedì 31 Maggio

ANTIPASTI

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, insalatina di sedano rapa e mela verde.

Saccottino in pasta filo con fonduta e crema al gorgonzola.

PRIMO PIATTO

Raviolo del Plin con robiola di Roccaverano al burro e salvia.

SECONDO PIATTO

Stracotto al Boca con cialda di polenta.

DOLCE

Torta al rabarbaro. Caffè.

Giovedì 7 Giugno

ANTIPASTI

Carrè di maialino alla monferrina.

Fiori di zucca farciti di ricotta, salsa al pomodoro fresco e timo.

PRIMO PIATTO

Risotto allo zafferano al salto, asparagi e salsiccia.

SECONDO PIATTO

Pancia di maialino cotta a bassa temperatura, patate al forno.

DOLCE

Tortino di mele e prugne in pasta filo. Caffè.

Per prenotazioni:

OSTERIA ORI PARI
VIALE PARTIGIANI 9
TEL. 0322.87192

INFO@OSTERIAORIPARI.IT