

## I Produttori in Mostra

**ANTONIO VALLANA e figlio s.a.s. di G. Vallana & c.**  
Via Mazzini 3 - 28014 MAGGIORA (NO)  
Tel. 0322.87116 - 3938575035  
www.vallanawines.com - info@vallanawines.com

**AZ. AGR. CARLONE DAVIDE**  
Via Mons. Sagliaschi 8 Fraz. Torchio - 28075 GRIGNASCO (NO)  
Tel. 3290987672 - 3385697858  
www.davidecarlone.com - carlone.bocca@gmail.com

**AGRIT. IL CARDELLINO - AZ. AGR. TERRINI**  
Via S. Francesco d'Assisi 20 - 28010 BOCA (NO)  
Tel. 0322.866798 - 3311228343  
www.agriturismoilcardellino.it - iltrincerone@gmail.com

**AZ. VITIVINICOLA BARBAGLIA** - Sergio e Silvia Barbaglia  
VIA Dante 80 - 28010 CAVALLIRIO (NO) - Tel. 0163.80115  
www.vinibarbaglia.it - info@vinibarbaglia.it

**CANTINE DEL CASTELLO CONTI** - Conti Elena, Anna e Paola Snc  
Via Borgomanero 15 - 28014 MAGGIORA (NO)  
Tel. 0322.87187 - 3803204421  
www.castelloconti.it - info@castelloconti.it

**CANTINE GUIDETTI di Guidetti Claudio, Marco e Marcello SNC**  
Via Brughiera IV 4 - 28010 BOCA (NO)  
Tel. 0322.839392 - Cell. Marco 3483902661  
www.cantineguidetti.it - info@cantineguidetti.it

**CANTINE ROGIOTTO DI MINAZZOLI CHRISTIAN & c. s.a.s.**  
Via A. Valazza 51 - 28010 BOCA (NO)  
Tel. 0322.87200 - 3494185164  
www.cantinerogiotto.it - info@cantinerogiotto.it

**LE PIANE SRL** - Christoph Künzli  
Via Cerri 10 - 28010 BOCA (NO) - Tel. 342.8727451  
www.bocapiane.com - vendita@bocapiane.com

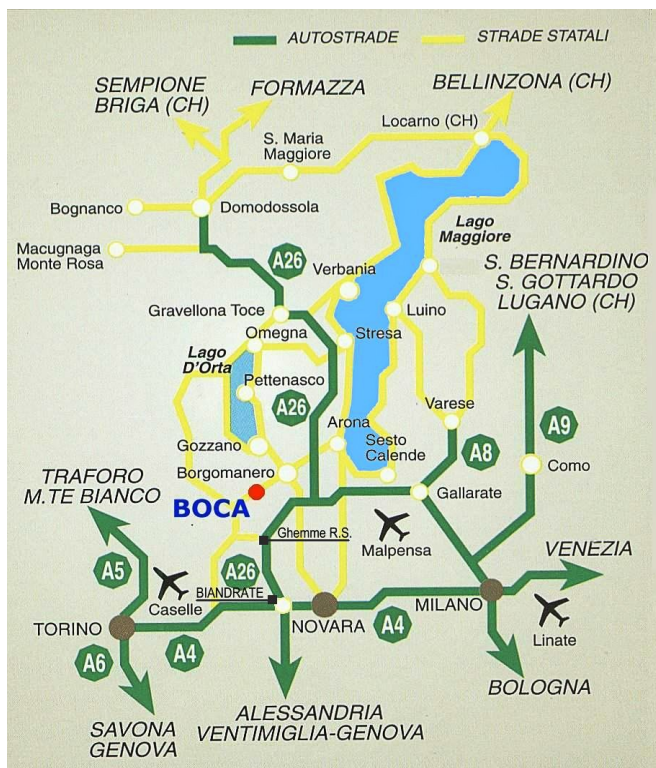
**PODERE AI VALLONI SOC. AGRIC. E VITIVINIC.** - Anna Sertorio  
Via Traversagna 1 - 28010 BOCA (NO)  
Tel. 0322.87332 - 3474823490  
www.podereaivalloni.wine - info@podereaivalloni.it

**PODERI GARONA di Duella Renzo**  
Via Maggiora 33/A - 28021 BORGOMANERO (NO)  
Tel. 3441708791  
www.poderigarona.it - bocawine@hotmail.com

**SANTUVARIO SOC. AGR. S.S.** - Ivano Barbaglia e Paola Fornara  
Via Cureggio 24 - 28021 BORGOMANERO (NO)  
Tel. 3332153004 - 3334702718  
www.santuvario.com - santuvario@gmail.com

**TENUTE GUARDASOLE Azienda Agricola di Marco Bui**  
Fraz. Isella 35 - Cantina Via XXV aprile 2/A  
28075 GRIGNASCO (NO) Tel. 3477638601 - 3332100262  
www.teniteguardasole.com - info@teniteguardasole.com

**VILLA GUELPA AZ. AGR.** - Daniele Di Noia  
Via Francesco Cesone 52 - 13853 LESSONA (BI)  
Tel. 3403850385  
www.villaguelpa.it - info@villaguelpa.it



Da autostrada A26 uscite : Borgomanero (nord)  
oppure Ghemme (sud), poi seguire indicazioni per BOCA

Col patrocinio di :



WHATSAPP



Membro delle  
Associazioni e  
Club per l'UNESCO

CLUB PER L'UNESCO TERRE DEL BOCA



Associazione Italiana Sommelier  
Delegazione di Novara



# PRO LOCO BOCA

dal 20/5 al 4/6/2023



# 50<sup>a</sup>

## MOSTRA MERCATO del VINO

## di BOCA

1969 — 2023  
54 ANNI D.O.C.



## 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.BOCA-NO.IT - prolocoboca@gmail.com



PROLOCOBOCA



PROLOCODI.BOCA



# Programma Eventi

## 20 MAGGIO Sabato

Ore 14,30 - INAUGURAZIONE 50° MOSTRA DEL VINO DI BOCA con presenza di autorità, produttori e stampa. Apertura degustazioni vini in esposizione. **INGRESSO LIBERO**  
Ore 20 - **CENA**, vedere menu a lato.

## 21 MAGGIO Domenica

Ore 15 - Con ritrovo alla Mostra: "PASSEGGIATA CON MERENDA TRA I VIGNETI - PODERE AI VALLONI" con personale della Pro Loco sulle colline del circondario. Degustazione vino, merenda e bicchiere in regalo 20 €. Si consiglia abbigliamento adeguato. Percorso facile, tempo di percorrenza circa 1 ora. Prenotazione entro venerdì 19 maggio.

## 26 MAGGIO Venerdì

Ore 19 - **DEGUSTAZIONE TECNICA** condotta da esperto del settore, dei Boca Doc di tutti i produttori in Mostra, accompagnata da taglieri misti e risotto.  
**INGRESSO E DEGUSTAZIONE 35 €**  
Prenotazione entro mercoledì 24 maggio.

## 27 MAGGIO Sabato

Dalle ore 15 alle 17 - **MERENDA COI PRODUTTORI**: Silvia Barbaglia, Renzo Duella, Christian Minazzoli, presentano e commentano i loro vini in Mostra.  
**INGRESSO E DEGUSTAZIONE 15 €**  
Prenotazione entro giovedì 25 maggio.  
Ore 20 - **CENA**, vedere menu a lato.

## 28 MAGGIO Domenica

Ore 15 - Con ritrovo alla Mostra: "PASSEGGIATA CON MERENDA TRA I VIGNETI - PODERI GARONA" con personale della Pro Loco sulle colline del circondario. Degustazione vino, merenda e bicchiere in regalo 20 €. Si consiglia abbigliamento adeguato. Percorso facile, tempo di percorrenza circa 1 ora. Prenotazione entro venerdì 26 maggio.

## 2 GIUGNO Venerdì

Dalle ore 15 alle 17- **MERENDA COI PRODUTTORI**: Anna Sertorio, Christoph Kuenzli, presentano e commentano i loro vini in Mostra.  
**INGRESSO E DEGUSTAZIONE 15 €**  
Prenotazione entro mercoledì 31 maggio.

## 3 GIUGNO Sabato

Dalle ore 15 alle 17- **MERENDA COI PRODUTTORI**: Elena Conti, Paola e Ivano Barbaglia, Marco Bui, presentano e commentano i loro vini in Mostra.  
**INGRESSO E DEGUSTAZIONE 15 €**  
Prenotazione entro giovedì 1 giugno.  
Ore 20 - **CENA**, vedere menu a lato.

## 4 GIUGNO Domenica

Ore 15 - Con ritrovo alla Mostra: "PASSEGGIATA CON MERENDA TRA I VIGNETI - BARBAGLIA E SANTUVARIO" con personale della Pro Loco sulle colline del circondario. Degustazione vino, merenda e bicchiere in regalo 20 €. Si consiglia abbigliamento adeguato. Percorso facile, tempo di percorrenza circa 1 ora. Prenotazione entro venerdì 2 giugno.

## Ore 20 - CHIUSURA MOSTRA

## CENE Mostra del Vino 2023

La Pro Loco organizza le cene preparate dai nostri cuochi con piatti di tradizione locale, che si terranno nel nostro salone. Il costo è di 25 € a persona e comprende la cena completa come da menu seguente.  
I vini sono a libera scelta con pagamento a parte.

PRENOTARE ENTRO IL GIOVEDÌ PRECEDENTE - POSTI LIMITATI

### MENU

#### Sabato 20 MAGGIO

- ◆ Sformatino con Zucchine e Pancetta affumicata
- ◆ Salumi del territorio con Insalatina sfiziosa
- ◆ Stufato d'asino con Patate al prezzemolo
- ◆ Sorbetto alla frutta
- ◆ Bis di Formaggi con Miele e Noci
- ◆ Dessert - Caffè e liquori

#### Sabato 27 MAGGIO

- ◆ Salamino cotto con Fagioli in umido
- ◆ Bresaola e Insalata russa
- ◆ Risotto al Boca
- ◆ Sorbetto alla frutta
- ◆ Bis di Formaggi con Miele e Composta
- ◆ Dessert - Caffè e liquori

#### Sabato 3 GIUGNO

- ◆ Frittatina alla Rucola con glassa all'aceto balsamico
- ◆ Salumi del territorio con radicchio, olio e limone
- ◆ Sorbetto alla frutta
- ◆ Brasato al Boca
- ◆ Polenta e Gorgonzola
- ◆ Dessert - Caffè e liquori

**TUTTE LE PRENOTAZIONI A:**  
Tel. 392.9763538 - o di persona  
presso "Bottega del Fresco" Via Cobiai 8 a BOCA



### 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, Cavallirio, Grignasco, Maggiore, Prato Sesia.

**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 arrosti, selvaggina e formaggi.

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