

Programma Eventi

19 MAGGIO Sabato

Ore 15,30 - Alla presenza di autorità e stampa
**INAUGURAZIONE 47° MOSTRA DEL BOCA
DOC E DEL VINO LOCALE.**

Apertura degustazioni vini in esposizione.
INGRESSO LIBERO

25 MAGGIO Venerdì

Ore 21 - Serata di divertenti scenette comico teatrali con la **COMPAGNIA DI TEATRO DIALETTALE** di Boca.
INGRESSO LIBERO

27 MAGGIO Domenica

Ore 15 - Con partenza ed arrivo alla Mostra:
"PASSEGGIATA CON MERENDA TRA I VIGNETTI" : camminata con personale della Pro Loco sulle colline del circondario **alla scoperta degli antichi vigneti alla Maggiorina.**

Degustazione vino, merenda e bicchiere in regalo 10 euro. Si consiglia abbigliamento adeguato. Percorso facile, tempo di percorrenza circa 1,5 ore.

Max 80 persone. Consigliata prenotazione entro Venerdì 25 maggio.

1 GIUGNO Venerdì

Ore 21 - **"SERATA DEGUSTAZIONE"** dei vini Boca Doc e Colline Novaresi in abbinamento ad una selezione di formaggi D.O.P. e salumi I.G.P. In collaborazione con **"La Bottega del Fresco"** di Boca e **AZ. AGR. VALSESIA** di Sillavengo.
INGRESSO E DEGUSTAZIONE GUIDATA 20 euro
Prenotazione entro Mercoledì 30 maggio.



CENE Mostra del Vino 2018

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 20 € 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:

Tel. 347.9161445 - 392.9763538 (Renato) - 342.3279815 (Corrado)
o di persona "Bottega del Fresco" Via Cobianchi 8 a BOCA

Sabato 19 MAGGIO

Menu:

- ◆ Sformatino patate porri e pancetta
- ◆ Crudo nostrano con taccole alla menta
- ◆ Coniglio alla cacciatora con polenta bianca
- ◆ Sorbetto alla frutta
- ◆ Gorgonzola con miele al cedro
- ◆ Dessert — Caffè e liquori

Sabato 26 MAGGIO

Menu:

- ◆ Tortino ai funghi con fonduta
- ◆ Bresaola con finocchi ed ananas
- ◆ Risotto al Boca e lardo venato
- ◆ Sorbetto alla frutta
- ◆ Nostrano d'Alpe con pera al moscato
- ◆ Dessert — Caffè e liquori

Sabato 2 GIUGNO

Menu:

- ◆ Melanzane alla Parmigiana
- ◆ Salumi del territorio con insalata caprese
- ◆ Bollito misto con patate lesse prezzemolate
- ◆ Sorbetto alla frutta
- ◆ Caprino stagionato con composta
- ◆ Dessert — Caffè e liquori



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, Maggiora, 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 arrostiti, selvaggina e formaggi.

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