

Un Podere di Gusto

Qualità e stile tra le vigne - Degustazioni 2016



Per tutte le proposte che seguono, il gruppo verrà inizialmente accolto in azienda e subito accompagnato in vigna: i nostri ospiti potranno passeggiare nei vigneti ammirando lo splendido panorama, accompagnati da cenni storici e geografici sul nostro territorio. In seguito, si passerà alla visita guidata in cantina, con spiegazione del processo di vinificazione, di invecchiamento e di imbottigliamento del nostro vino. Al termine della visita, i nostri ospiti saranno fatti accomodare nell'area degustazioni, costituita da un ampio salone elegante e tradizionale allo stesso tempo, con un caratteristico soffitto in travi di legno; sulla parete di fondo il salone offre una magnifica vista sul vigneto, grazie ad un'ampia vetrata. In caso di bel tempo è possibile anche effettuare la degustazione all'esterno, sotto il porticato e nel piazzale antistante la cantina.

Degustazione 1 - Sapori tra Boca e la Valsesia

- ✓ Degustazione di 1 Boca Doc Vigna Cristiana + 1 Colline Novaresi Rosso doc Sass Russ
- ✓ Formaggi tipici valsesiani e salumi novaresi con pane e grissini artigianali
- ✓ **Costo a persona** **Euro 10.00**
- ✓ **Tempo richiesto** **1 ora e ½ circa**



Degustazione 2 - Boca, la Valsesia e il Novarese

- ✓ Degustazione di 1 Boca Doc Vigna Cristiana + 1 Colline Novaresi Rosso doc Sass Russ + 1 Colline Novaresi Nebbiolo doc Gratus
- ✓ Buffet con diverse tipologie di salumi e formaggi tipici della nostra zona (*salame della duja e fidighin, gorgonzola dolce, toma valsesiana fresca e stagionata*)
- ✓ Pane e grissini artigianali di qualità
- ✓ **Costo a persona** **Euro 19.00**
- ✓ **Tempo richiesto** **2 ore circa**



VIGNETI E CANTINA VIA TRAVERSAGNA – 28010 BOCA (NO) – TEL/FAX 0322 87332

SEDE AMMINISTRATIVA 77 C.SO GALILEO FERRARIS – 10128 TORINO – TEL 011 505911 / FAX 011 505912

SERTORIO@PODEREAIVALLONI.IT – ZELLIOLI@PODEREAIVALLONI.IT – WWW.PODEREAIVALLONI.IT

Al termine del picnic, il gruppo rientrerà nel salone degustazioni per la riconsegna dei calici in vetro; verrà restituita loro la cauzione e verrà offerto loro il calice di Boca doc in accompagnamento ad uno stuzzichino. Ci sarà del tempo a disposizione per gli acquisti.

- ✓ **Costo** **Euro 54.00 per due persone**
- ✓ **Tempo richiesto** **3 ore circa, o quanto richiesto dagli ospiti**
- ✓ **Aggiungendo alla proposta 2 porzioni di torta salata, il prezzo sale a euro 56.00**

Informazioni utili

Visite guidate in lingua

Lingue disponibili per le visite guidate: *Italiano, inglese e francese*
Su richiesta (il prezzo può variare): *Tedesco, spagnolo*

Orari e visite degustazioni

Le visite possono essere effettuate tutti i giorni, dalle 10.00 alle 17.00, sabato e domenica inclusi.

E' obbligatoria la prenotazione

Prenotazione visite guidate e degustazioni

Chiamare durante il nostro orario di apertura, dalle 15.00 alle 18.00, dal lunedì al venerdì **tel 0322 87332 – 347.4823490** oppure inviate una mail a zellioli@podereaivalloni.it (dr.ssa Caterina Zellioli – responsabile eventi ed accoglienza e sommelier AIS)

Offerte speciali

Al termine delle visite guidate e degustazioni metteremo a disposizione dei nostri visitatori alcune confezioni in offerta speciale dedicate specificamente ai gruppi turistici. Ricordiamo che presso la nostra struttura è possibile effettuare pagamenti tramite Bancomat o Carta di Credito, per un importo minimo di euro 50.00. Sarà anche possibile acquistare prodotti tipici del territorio quali miele, cioccolato artigianale e riso. Tutti i prodotti abbinati alle nostre degustazioni sono di alta qualità e a km 0.

Capienza massima

La nostra struttura è in grado di accogliere al massimo 80 persone, per permettere una particolare attenzione alla cura del visitatore.

Altre attività

Nella proprietà è anche possibile effettuare attività di trekking e birdwatching, visite al Santuario di Boca. Disponiamo di tutto il necessario per organizzare convention, colazioni di lavoro, meeting e attività di team building ("wine game" e altre tipologie di attività in base alle esigenze aziendali).

Bed & Breakfast e Agriturismi convenzionati

Abbiamo attivato convenzioni con diversi bed & breakfast ed agriturismi della nostra zona, situati nelle zone turistiche adiacenti Novara e il Borgomanerese, il Lago d'Orta e il Lago Maggiore.

Se interessati ad avere maggiori informazioni in merito, contattare la Dr.ssa Caterina Zellioli scrivendo a zellioli@podereaivalloni.it oppure telefonando allo 0322.87332 – 347.4823490 dalle 15.00 alle 18.00

I nostri Corsi di Cucina

con la nostra Chef Antonella
alla scoperta dei piatti tipici Novaresi



Per permettere ai nostri visitatori di entrare in contatto con la tradizione gastronomica del Novarese, abbiamo pensato di proporre dei corsi di cucina. Condurrà i corsi la nostra chef Antonella. Verranno illustrate tutte le fasi dei piatti in preparazione e verranno forniti alcuni importanti consigli su come approcciare la cucina italiana e più precisamente quella locale. I piatti preparati verranno poi abbinati ai vini della nostra azienda e degustati insieme. La lezione sarà

preferibilmente tenuta all'esterno, sotto il portico o nel piazzale antistante la sala degustazione; in caso di condizioni meteo non ottimali verrà proposta un'alternativa per svolgere la lezione all'interno.

Corso 1 - Il Risotto

- ✓ Durante il corso verrà preparato un piatto della tradizione novarese: un risotto al Boca doc e toma della Valsesia oppure una "Paniscia" (tipico risotto novarese con verdure e salame della duja) oppure un'altra tipologia di risotto a seconda della stagione e della reperibilità degli alimenti
- ✓ Verranno spiegate ed introdotte le diverse varietà di riso coltivate nella nostra zona, gli usi e le cotture; cenni sulla preparazione del brodo per la cottura del risotto
- ✓ Il piatto sarà abbinato a un vino della nostra azienda
- ✓ **Costo a persona** **Euro 16.00**
- ✓ **Durata del corso** **1 ora circa**
- ✓ **Numero partecipanti** **min 8/10 persone – max 30/35 persone**

N.B. Questa proposta non prevede partecipazione attiva da parte dei corsisti (è una dimostrazione di cucina, la chef cucinerà in diretta per tutti i partecipanti)

Corso 2 - Il Risotto e il Dolce

- ✓ Verranno preparati un risotto tradizionale novarese (v. tipologie della proposta precedente) e un dolce tipico: salame di cioccolato al Boca doc, tiramisù con i Biscottini di Novara
- ✓ Verranno dati cenni sulla preparazione delle basi di pasticceria e sulle farine, nonché sul loro utilizzo
- ✓ I piatti saranno abbinati ai vini della nostra azienda
- ✓ **Costo a persona** **Euro 22.00**
- ✓ **Durata del corso** **2 ore circa**
- ✓ **Numero partecipanti** **min 8/10 persone – max 30/35 persone**

N.B. Questa proposta prevede la partecipazione attiva dei corsisti solamente per la preparazione del dolce (la chef cucinerà in diretta il risotto per tutti i partecipanti)

Corso 3 - La Pasta Fresca e il Dolce

- ✓ Verrà preparata la pasta fresca fatta in casa, aromatizzata al Boca doc, illustrandone le varie tipologie di utilizzo (tagliatelle, tagliolini, pappardelle, tajarin, ravioli e tortellini) e un dolce tipico: salame di cioccolato al Boca doc, tiramisù con i Biscottini di Novara
- ✓ Verranno dati cenni sulla preparazione delle basi di pasticceria e sulle farine, nonché sul loro utilizzo
- ✓ I piatti saranno abbinati ai vini della nostra azienda
- ✓ **Costo a persona** Euro **22.00**
- ✓ **Durata del corso** **2 ore circa**
- ✓ **Numero partecipanti** **min 8/10 persone – max 30/35 persone**



N.B. Questa proposta prevede la partecipazione attiva dei corsisti per entrambe le preparazioni (pasta fresca e dolce)

Tutte le tipologie di piatti preparati sono soggette alla stagionalità ed alla reperibilità degli alimenti sul mercato. I prodotti utilizzati per le lezioni sono tutti di alta qualità, a km 0, provenienti esclusivamente da aziende locali.

Su richiesta è possibile richiedere il rilascio di un attestato di partecipazione al corso per ogni persona (da preventivare a parte)