

Un Podere di Gusto

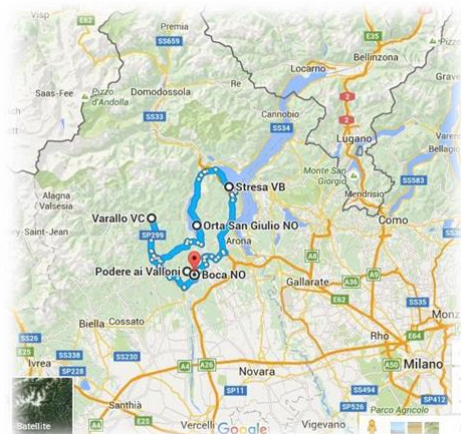
Qualità e stile tra le vigne – Degustazioni 2020



Presentazione

Il Podere ai Valloni è una realtà storica dell'Alto Piemonte. L'azienda produce Boca DOC dal 1980 ed è situata all'interno del Sesia Val Grande Geo Park, nella parte più alta della provincia di Novara. A pochi chilometri dall'azienda si trovano i laghi Maggiore e d'Orta e poco più a nord inizia la Valsesia, che conduce alle principali stazioni sciistiche del Vercellese e che vanta la presenza del Sacro Monte di Varallo, dichiarato Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'UNESCO. Spostandosi invece verso sud, si incontrano le risaie novaresi e i caseifici che producono il gorgonzola DOP.

Podere ai Valloni si colloca quindi al centro delle più importanti produzioni enogastronomiche dell'Alto Piemonte, territorio conosciuto anche per la sua rilevanza architettonica, rappresentata dalle opere di Alessandro Antonelli. In particolare, a circa 800 mt dal Podere, si trova il maestoso Santuario del SS. Crocifisso di Boca, progettato appunto dall'Antonelli e terminato alla fine del 1800. Il Santuario è meta di numerosi pellegrinaggi e permette di abbinare percorsi naturalistici, culturali ed enogastronomici.



I Pacchetti Degustazione

Presso il Podere ai Valloni è possibile effettuare visite e degustazioni sia individuali, sia in gruppo. I visitatori verranno accolti in azienda e subito condotti nel vigneto: parteciperanno ad una passeggiata tra i filari 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.

Esperienza 1 – Sapori fra Boca e la Valsesia

- ✓ Degustazione di 1 Boca DOC Vigna Cristiana
1 Colline Novaresi Rosso DOC Bio Sass Russ
1 Colline Novaresi Nebbiolo DOC Bio Gratus
- ✓ Buffet con diverse tipologie di salumi e formaggi tipici della nostra zona
- ✓ Pane e grissini artigianali di qualità
- ✓ Acqua minerale naturale e frizzante
- ✓ **Tempo richiesto** **2 ore circa**

Esperienza 2 – A spasso col Boca: degustazione itinerante

- ✓ Degustazione itinerante in tre postazioni:
 1. alla casetta di vigna Colline Novaresi rosso DOC Bio Sass Russ e salumi tipici
 2. nel portichetto Colline Novaresi Nebbiolo DOC Bio Gratus e formaggi
 3. nel salone Boca DOC Vigna Cristiana e cioccolato
- ✓ Pane e grissini artigianali di qualità
- ✓ Acqua minerale naturale e frizzante
- ✓ *L'itinerario può variare a seconda delle condizioni meteorologiche*
- ✓ *È possibile sostituire il cioccolato con torte salate*
- ✓ *Fattibile per gruppi di almeno 15/20 persone*
- ✓ **Tempo richiesto** **2 ½ ore circa**

Esperienza 3 – Visita, degustazione e pranzo al Podere

Aperitivo:

bastoncini di sedano e spuma di Gorgonzola dolce

oppure tagliere di salumi tipici locali

in abbinamento a Colline Novaresi rosso DOC Bio Sass Russ

Primo:

Tagliatelle al ragù di selvaggina

oppure Carnaroli sfumato al Nebbiolo o mantecato alla Toma

in abbinamento a Colline Novaresi Nebbiolo DOC Bio Gratus

Secondo:

Tagliere di 4 formaggi tipici con confetture/miele in abbinamento

oppure Dolce al cioccolato

in abbinamento a Boca DOC Vigna Cristiana

- ✓ Pane e grissini artigianali di qualità
- ✓ Acqua minerale naturale e frizzante
- ✓ **Menù personalizzabile a seconda delle richieste**
- ✓ **Proposta applicabile per gruppi di almeno 20 persone**
- ✓ **Tempo richiesto 3 ore circa**

Esperienza 4 – Picnic a Vigna Cristiana

Picnic box contenente:

- ✓ Tovaglia da stendere a terra, che rimarrà agli ospiti
- ✓ Stoviglie in materiale eco-compatibile (piatti, posate, tovaglioli e bicchiere per l'acqua)
- ✓ Panino con salame cotto e crema al gorgonzola o crema di caprino
- ✓ Torta di verdure
- ✓ Toma giovane o stagionata accompagnata con pane integrale
- ✓ Fetta di crostata di stagione
- ✓ 1 bottiglietta d'acqua
- ✓ 1 calice di Colline Novaresi rosso DOC Bio Sass Russ (calice su cauzione)
- ✓ Al rientro dal picnic, sarà possibile degustare un calice di Boca DOC Vigna Cristiana abbinato al cioccolato di Modica.

N.B. L'area destinata al picnic comprende tutta la proprietà, ad eccezione dell'area circostante la casa padronale. In caso di maltempo, il pasto potrà essere consumato nel nostro salone.

Al termine del picnic, il gruppo rientrerà nel salone degustazioni per la riconsegna dei calici in vetro; verrà restituita loro la cauzione e verrà proposto loro il calice di Boca DOC in accompagnamento al cioccolato di Modica. Ci sarà del tempo a disposizione per gli acquisti.

- ✓ **Fattibile per gruppi di almeno 20 persone**
- ✓ **Tempo richiesto 3 ore circa o quanto richiesto dagli ospiti**

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.
È sempre obbligatoria la prenotazione.

✓ 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). Contattateci per ulteriori informazioni.

Con la collaborazione di uno chef specializzato, vi proponiamo corsi di cucina per piccoli gruppi. Di seguito troverete le nostre proposte, tutte personalizzabili a seconda delle esigenze.

Come prenotare

Chiamare durante i nostri orari di apertura (dal lunedì al venerdì 9-12.30 e 15-18) **tel. 0322 87332 - 347.4823490** oppure inviare una mail a info@podereaivalloni.it

Ricordiamo che presso la nostra struttura è possibile effettuare pagamenti tramite Bancomat o Carta di Credito, per un importo minimo di € 50.00.

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 enogastronomica del Novarese, proponiamo 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 in particolare 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 vino in cucina

- ✓ Durante il corso verrà cucinato un piatto tipico della tradizione alto piemontese: un risotto al Boca DOC e toma della Valsesia oppure un'altra tipologia di risotto a seconda della stagione e della reperibilità degli alimenti. Il secondo piatto preparato prevedrà la frutta al vino rosso: mele o pere in autunno, macedonia in estate.
- ✓ Verranno spiegati ed introdotti gli usi del vino in cucina, le diverse varietà di riso coltivate nella nostra zona, cenni sulla preparazione del brodo per la cottura del risotto.
- ✓ I piatti saranno abbinati a vini della nostra azienda
- ✓ **Durata del corso** **1 ½ 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 – La Paniscia

- ✓ Durante il corso verrà preparato un piatto della tradizione locale: la “Paniscia”. È un tipico risotto novarese con verdure e salame della duja.
- ✓ Verrà spiegata la storia e la particolarità del piatto, nonché i suoi ingredienti; verranno 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
- ✓ **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 3 – Il Risotto e il Dolce

- ✓ Verranno preparati un risotto tradizionale novarese (v. tipologie della proposta numero 1) e un dolce tipico: salame di cioccolato al Boca DOC o tiramisù
- ✓ 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
- ✓ **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 4 – 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 o tiramisù
- ✓ 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
- ✓ **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).