

O  
la!

BOCA

# La strada del vino

A Cittiglio, per  
a. Domenica 4  
da Lino Gallio,  
quina in località  
ds gastronomici  
ttiglio, patria del  
vedere il piccolo  
apre la festa alle  
ne di razze equi-  
ato di alimenti e  
lle ore 14,30 è  
o ad ostacoli se-

Una fascia di morbide ondulazioni collinari invita i lettori a scoprire un mondo "piccolo" dove, nell'aspro odor di vino, l'arte e la natura danno vigore ad una giornata piena. Usciti dal casello autostradale di Borgomanero si procede spediti verso Romagna.

A metà strada una deviazione sulla destra indica Mag-

giora e Boca, ovvero la strada del vino più nobile del novarese che bagna castelli e torri, Santuari e boschi verdeggianti. Prima sosta: Boca, borgo di 1100 anime dall'immagine quasi langarola che deve la sua notorietà all'intimo Santuario del Crocifisso, ultima opera incompiuta dell'Architetto Antonelli e al

quarto vino doc piemontese oggi sempre più introvabile. Il Santuario è poco fuori dall'abitato ed è meta di assidui pellegrinaggi. Da un'antichissima devozione popolare a un Cristo crocifisso dipinto su muro e dall'oratorio campestre già esistente, il Santuario di Boca venne una prima volta ampliato nel 1822 dall'Arch. Giovanni Agnelli. Successivamente, nel 1822 e sino al 1888, il tempio fu definitivamente ampliato dall'Antonelli, autore del Duomo neoclassico di Novara.

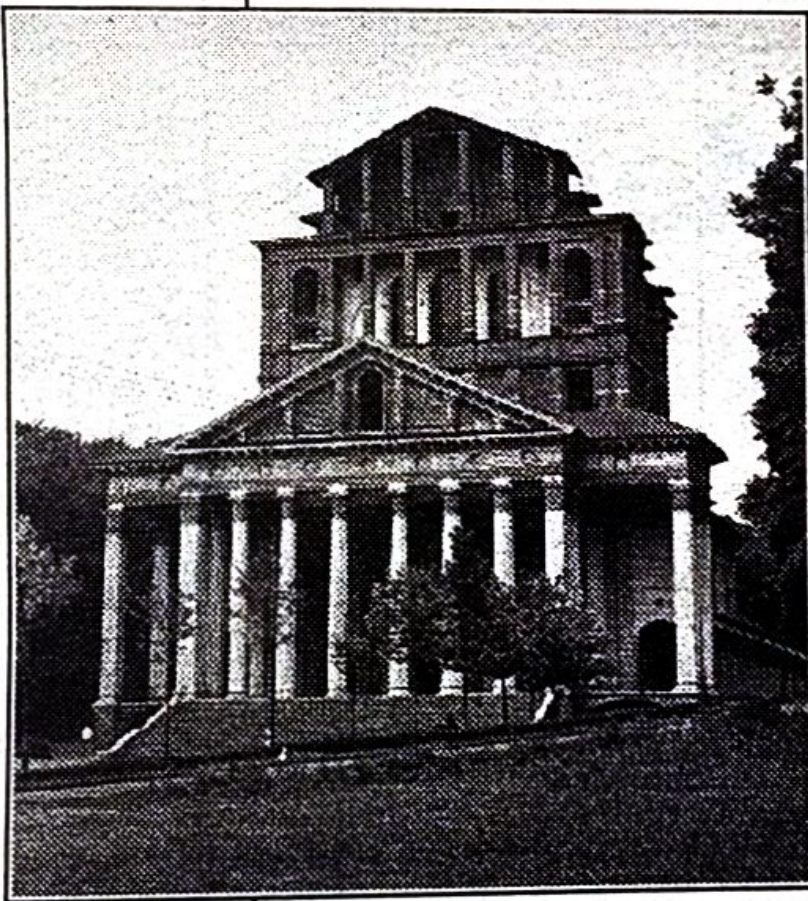
Dalla ridente collina ci si muove per pochi minuti alla scoperta della poetica naturalità del vino Boca. Il Podere "Ai Valloni" è uno dei pochi (ma pregiati) avamposti del sommo Boca, corposo e salutare che allarga i suoi vigneti lungo un'area di

300 ettari circondata dal verde del Parco del Monte Fenera.

L'Azienda "Valloni" è diretta dal professore torinese Sertorio e la coltura della vite è condotta nel più grande rispetto dei processi biologici naturali. Vedere per degustare un sorso di forza vitale. «Il vino è fatto con mente e mano dirette alla sola qualità e la produzione è limitata a circa 4500/5000 bottiglie annue», ci dice Sertorio illustrandoci le cantine-modello. Il Boca doc, detto anche il "Vino dei Papi" nasce dai vitigni di Nebbiolo, Bonarda e Vespolina ed è un prodotto "dal nerbo vivido in stoffa di grande persistenza; pieno di carattere e razza". Parole di Veronelli.

Al Podere Valloni si compra il sabato e la domenica con annuncio telefonico gradito (tel. 0322/87332). A breve distanza dal centro di Boca (Km. 3) un altro luogo legato all'uva porta il nome di Cavalirio.

Di buon rilievo è l'Oratorio dell'Assunta (1616) con un'antichissima icona del 1668. Il Ristorante "Imazio" è la tappa finale. Consigliati sono i piatti di cinghiale (il titolare alleva cinghiali nella vicina Romagnano), le frittate di verdure, gli agnolotti alle erbe, l'oca nostrana al forno e le rane fresche fritte. Di sapore vigoroso è la toma valesiana da bagnarsi, come logica comanda, con un Boca "rosso granato brillante..."



**Il Santuario del Crocifisso di Boca, ultima opera incompiuta dell'architetto Antonelli. Sotto, il verde del parco del Castello Sforzesco a Milano**

Vararo regnano  
uona con vino e  
e alla "Pace". A  
stazione FNM la  
all'interno è un