

La montée des gourmands



1^a edizione

15 luglio 2018 ore 08.30

9 km / 1.500 m+

Tempo massimo: 5 ore

N. partecipanti: 200

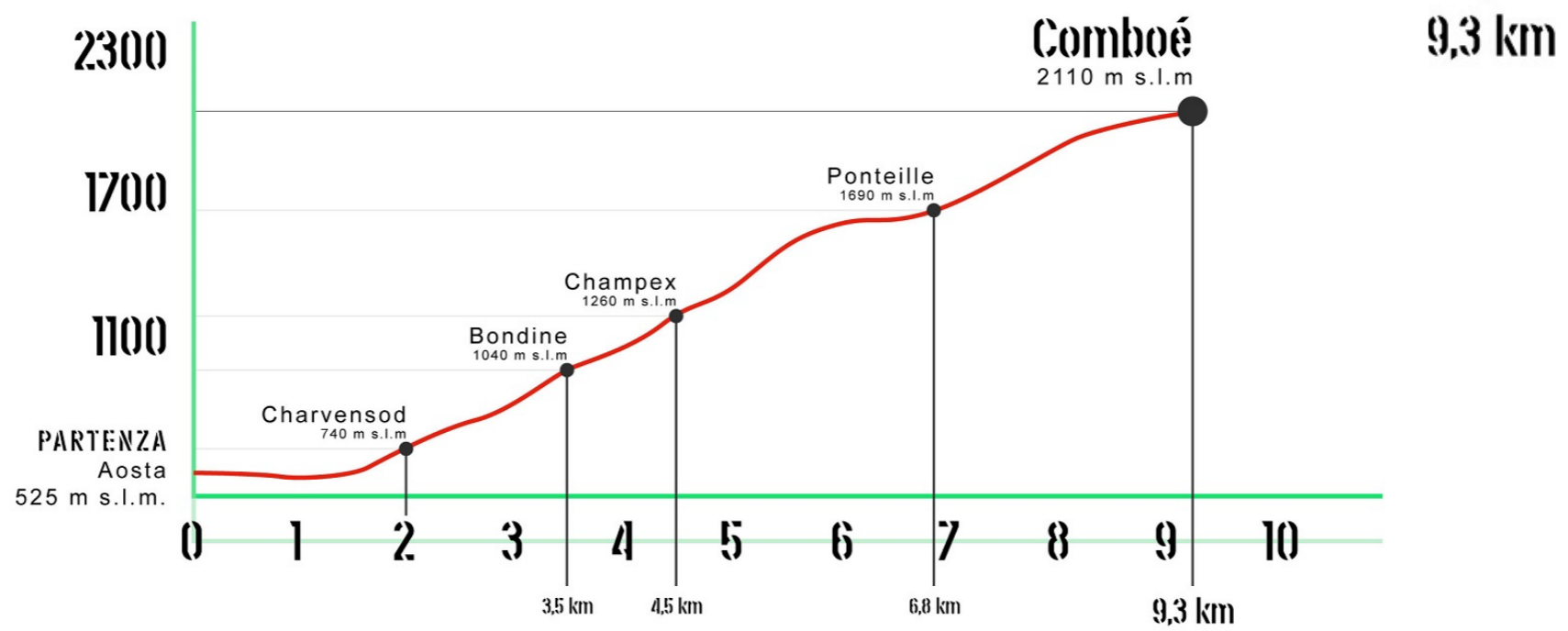
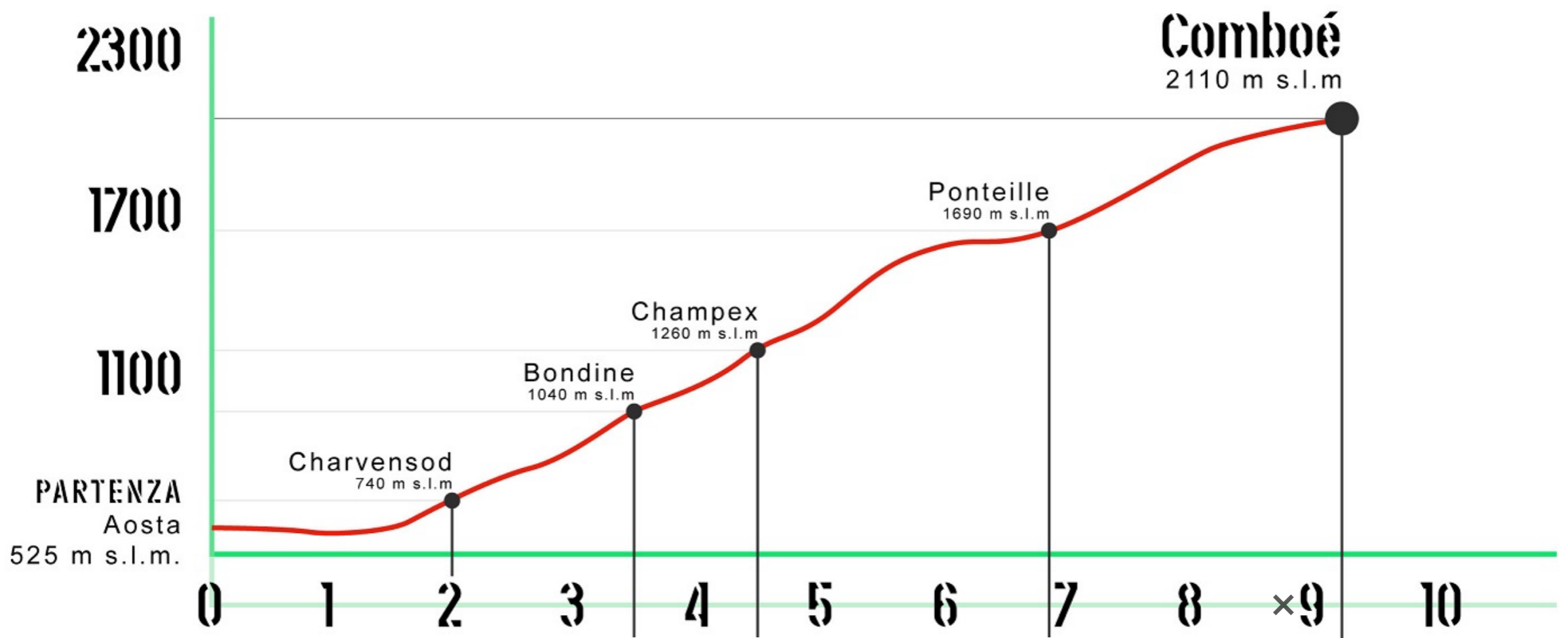
Enogastronomica non competitiva

Una passeggiata un po' impegnativa è così che ci piace definire la novità dell'edizione 2018 dell'Aosta-Becca di Nona. Una camminata con partenza dalla storica piazza Emile Chanoux di Aosta (mt. 525) e arrivo nel magnifico vallone di Comboé a Charvensod (mt. 2110).

Questo evento è caratterizzato dalla presenza, ogni circa 300 metri di dislivello, di punti gastronomici, con le migliori selezioni di prodotti della Valle d'Aosta, nonché di gruppi folkloristici, tradizionali e musicali valdostani.

La montée des gourmands vi permette di unire sport, natura, buon cibo, festa e allegria in una formula nuova di conoscenza e promozione del territorio.

Atleti e simpatizzanti vi aspettiamo!



Una passeggiata un po' impegnativa è così che gli organizzatori definiscono la novità dell'edizione 2018 della Aosta - Becca di Nona. Una camminata con partenza dalla storica piazza Enrico Clivio di Aosta (alt. 525) e arrivo nel magifico vallone di Comboé a Charvensod (alt. 2110).

Questo evento è caratterizzato dalla presenza, ogni anno, di circa 300 metri di altitudine, di posti gastronomici, con le migliori selezioni di prodotti della Valle d'Aosta, nonché di gruppi folkloristici, tradizionali e musicali valdostani.

La *montée des gourmands* vi permette di vivere sport, natura, buon cibo, festa e allegria in una formula nuova di conoscenza e promozione del territorio.

Attivi e sgarazzati vi aspettiamo!

SELEZIONARE LA LINGUA E MOVERE IL CURSORE DEL VOSTRO MOUSE

Becca di Nona 3142 TASCAPAN.com

15 Juillet 2018

7h Evoluzione - non competitiva - 9h00 15000 Dv
PARTENZA H. 8:30 PIAZZA CHANOUX

1 "PETIT DEJEUNER" CHEF LIEU - 746 MT
Tortoni, tegole, baci di dama, biscotti della tradizione, caffè artigianale torrefatto in Valle d'Aosta. Crenini della tradizione alla nocciola e affetto di noci controllate.

Comité des Traditions Valdostaines

2 "PETIT GOUTER" BONDINE - 1040 MT
Pane nero e dolce tradizionale Fiorito. Miel della Valle d'Aosta e marzipano. Sacco di Melo Golden Ju d'Or. Dolci della tradizione Farinè e Micoula. Yogurt cremoso.

La Gole Famille

3 "APÉRO FROMAGE" CHAMPEX - 1250 MT
Fontina DOP, tome valdostano o tome alla alba. Jira de Cippagin. Sacco di Melo Jonagolden - Ribonosa. Pane bianco e grissini sbriciati e meno. Formaggi caprini della Valle d'Aosta.

La Gole, edileco, Chivasso, Chivasso, Chivasso

Dionaz Erik et ses amis

4 "APÉRO DE LA BOUCHERIE" FONTEILLE - 1690 MT
Mozzella, Bœuf, Saponosone o Lardo. Pane nero e grissini sbriciati a meno. 350 Nébido - Val d'Aosta. Sacco di Melo Reivetta.

Duo Milver Philippe et Bonifacio Remy

5 "POINT FINAL" COMBOÉ - 2110 MT
Polenta e brocca. Gany de la Vallée d'Aoste. Miel de Melon de la Vallée d'Aoste.

Lou Tintamaro de Cogne, Duo Bonifacio Sandro et Vincent



Roberto Roux © 2016 All rights reserved.

[Privacy Policy](#) [Cookies Policy](#)