

# La montée des gourmands

---



1<sup>a</sup> edizione

15 luglio 2018 ore 08.30

9 km / 1.500 m+

Tempo massimo: 5 ore

N. partecipanti: 200

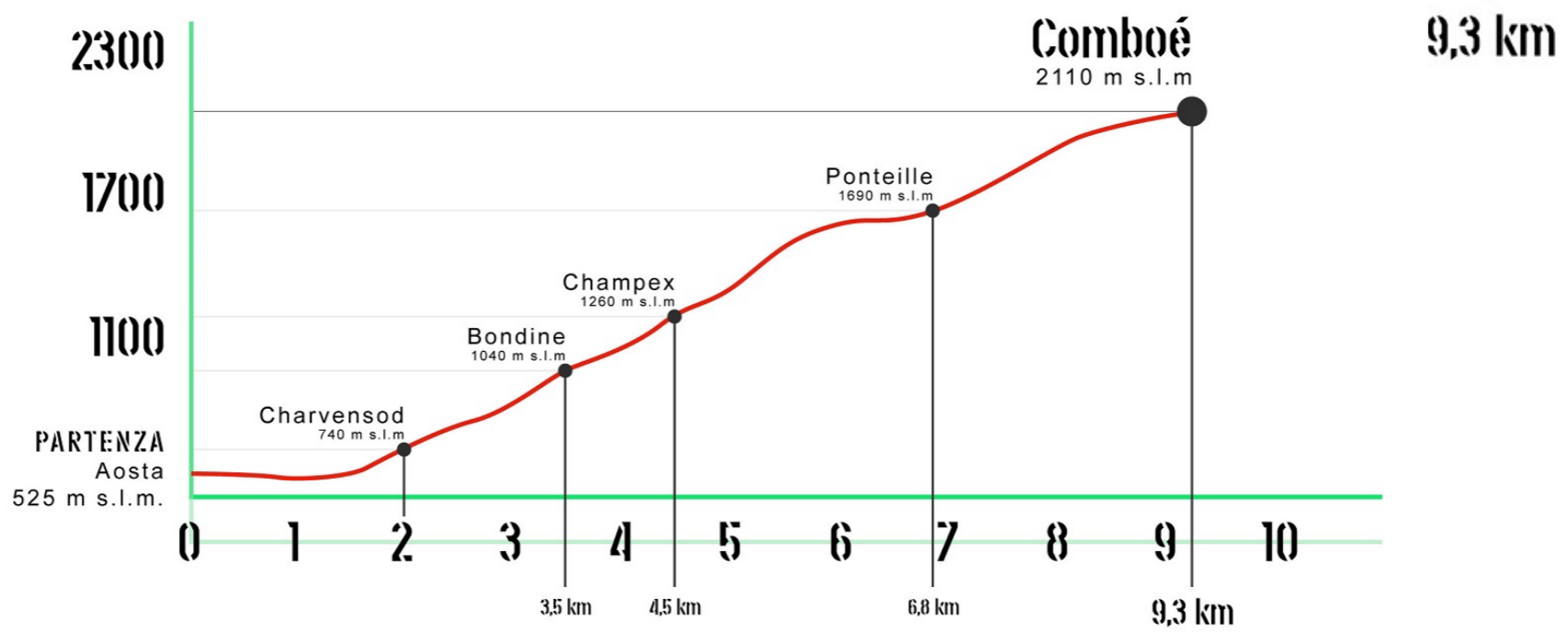
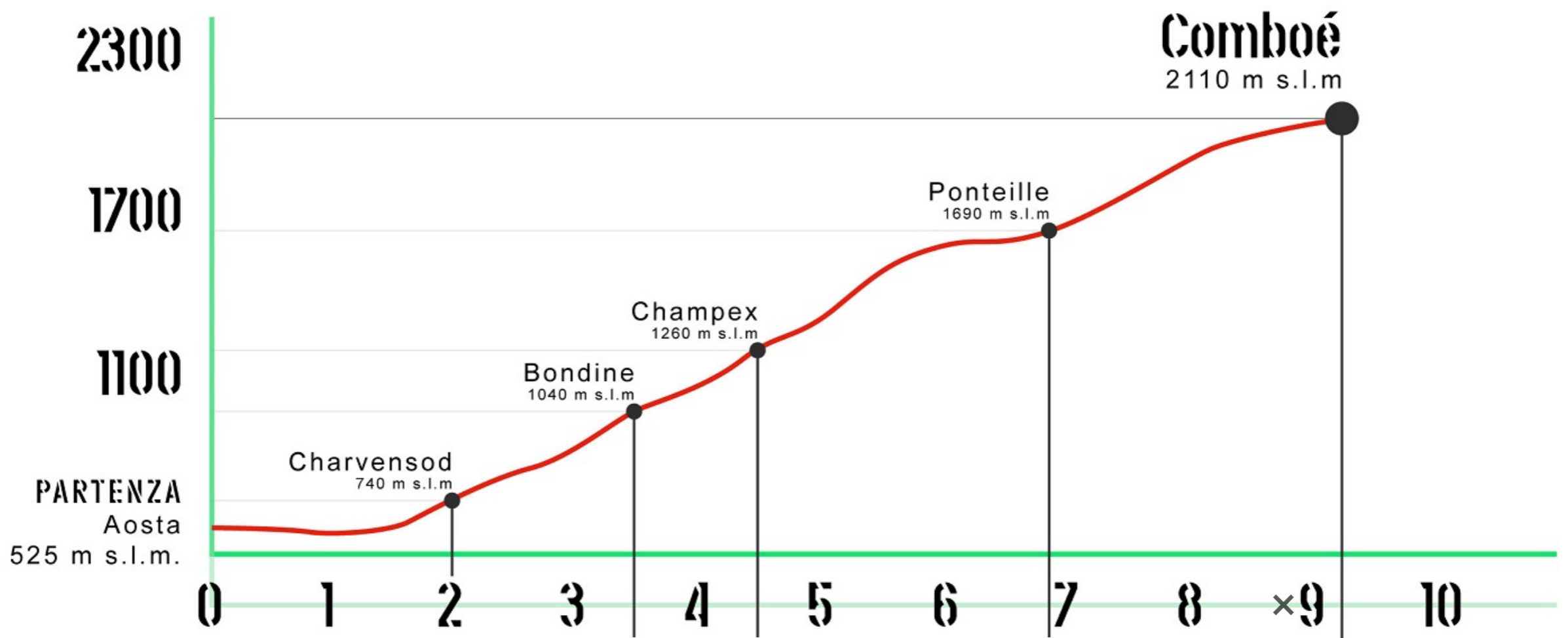
**Enogastronomica non competitiva**

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!

SELEZIONAZIONE DELLA GOLA E MODI VARI DI COMBINARLI IN VITE

**BECCA DI NONA** **TASCAPAN**

**LA MONTÉE DES GOURMANDS**

15 Juillet 2018

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

**"PETIT DEJEUNER"**  
CHEF LIEU - 746 MT

Torroni, 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

**"APÉRO FROMAGE"**  
CHAMPEX - 1250 MT

Fontina DOP, toma valdostana o toma alla alba, Jura de Cippagin, Sacco di Melo, Jonagoldina - Ribonosa, Pine bianco e grigio sirani e meno, Formaggi caprini della Valle d'Aosta.

La Gole Famille

**"PETIT GOUTER"**  
BONDINE - 1040 MT

Pane nero e dolce tradizionale Fientes Meit della Valle d'Aosta e marzellata, Sacco di Melo Golden Ju d'Or, Dolci della tradizione Farinè e Micoula, Yogurt cremoso.

La Gole Famille

**"APÉRO DE LA BOUCHERIE"**  
PONTEILLE - 1690 MT

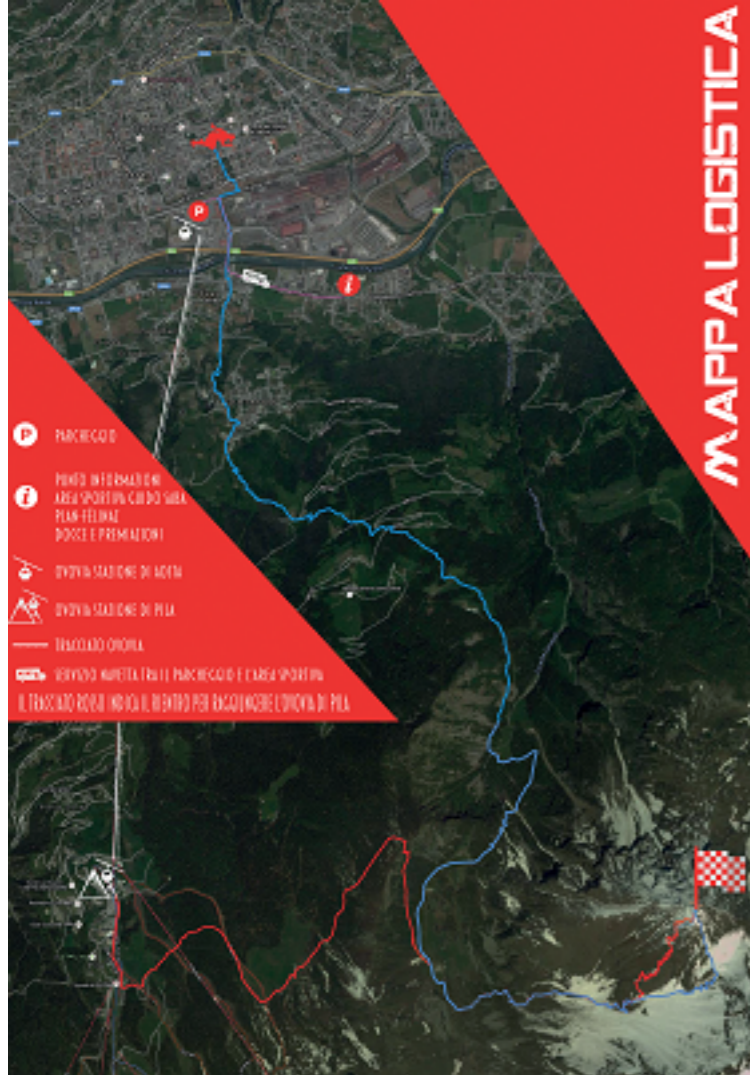
Mozzella, Bœuf, Saponosio e Lardo, Pane nero e grigio sirani a mano, 350 Nebbiolo - Val d'Aosta, Sacco di Melo Reivetta.

Duo Milver Philippe et Bonifacio Remy

**"POINT FINAL"**  
COMBOÉ - 2110 MT

Pulenta e Brossa, Gany de la Vallée d'Aoste, Miel de Miel de la Vallée d'Aoste.

Lou Tintamaro de Cogne, Duo Bonifacio Sandro et Vincent



Roberto Roux © 2016 All rights reserved.

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