



SABATO 6 GIUGNO

CANTINE AGRICOLES ATTRAVERSO I VILLAGGI DI COGNE

ritrovo alle ore 10

Tour con accompagnamento guidato, **in bicicletta a pedalata assistita** (oppure a piedi) tra le aziende agricole del territorio. **Visita** all'azienda e **degustazione** dei piatti a base dei prodotti caseari, in abbinamento alle birre valdostane.

POMERIGGIO MUSICALE

dalle ore 16.30 - Piazza Chanoux

Musica live con Ruben Voyat Ensemble e degustazione Bières des Mines (costo extra)

Costo: 40 € / disponibili, in ogni punto tappa, bevande analcoliche, succo di mela ecc. per minori e astemi

Trasporto: accompagnamento con guide escursionistiche e accompagnatori MTB incluso. Noleggio di E-MTB escluso.



DOMENICA 7 GIUGNO

SEGRETI STELLATI E BIODIVERSITÀ IN CUCINA

alle ore 11

In occasione dell'**Anno Internazionale dei Pascoli e dei Pastori** proclamato dall'ONU, una passeggiata guidata dedicata al tema dei pascoli di montagna: una risorsa tanto preziosa quanto fondamentale per l'equilibrio ambientale, il paesaggio e la cultura alpina.

Ad accompagnare il percorso sarà il **Prof. Mauro Bassignana**, Direttore della Sperimentazione Professionale dell'Istituto Agricole Régional (IAR), che guiderà i partecipanti alla scoperta del valore agricolo, ecologico e formativo dei pascoli valdostani.

Al termine, una degustazione speciale a base dei prodotti dello IAR, ideata e raccontata dallo **chef Danilo Salerno**, per valorizzare il lavoro di ricerca, formazione e innovazione agricola svolto dall'Istituto in Valle d'Aosta.

Costo: 30 €
inclusivo di degustazione e accompagnamento



Visita il sito www.visitcogne.it

**CANTINE GOURMET
A COGNE**

con il contributo finanziario di



DA VENERDÌ 5
A DOMENICA 7 GIUGNO

Il gustoso appuntamento
con l'**enogastronomia valdostana**
combinata alla calorosa
accoglienza cogneintse.



VENERDÌ 5 GIUGNO

TOUR ENOGASTRONOMICO TRA COGNE E CRETAZ

dalle ore 17 alle ore 22

Tour degustativo tra le **etichette valdostane** (piccoli produttori e cooperative) in abbinamento alle eccellenze della **ristorazione locale.**

Dalle 18 un assaggio della **produzione dolciaria**

SERATA MUSICALE

dalle ore 22 alle 24 - Piazza Chanoux

Musica live e degustazione Bières des Mines (costo extra)

Costo: 40 € / disponibili, in ogni punto tappa, bevande analcoliche, succo di mela ecc. per minori e astemi

Trasporto: Trenino Wine Express "Io Guido Tu Bevi" (incluso)



DOVE POSSO
ACQUISTARE
E/O RITIRARE
I CALICI?

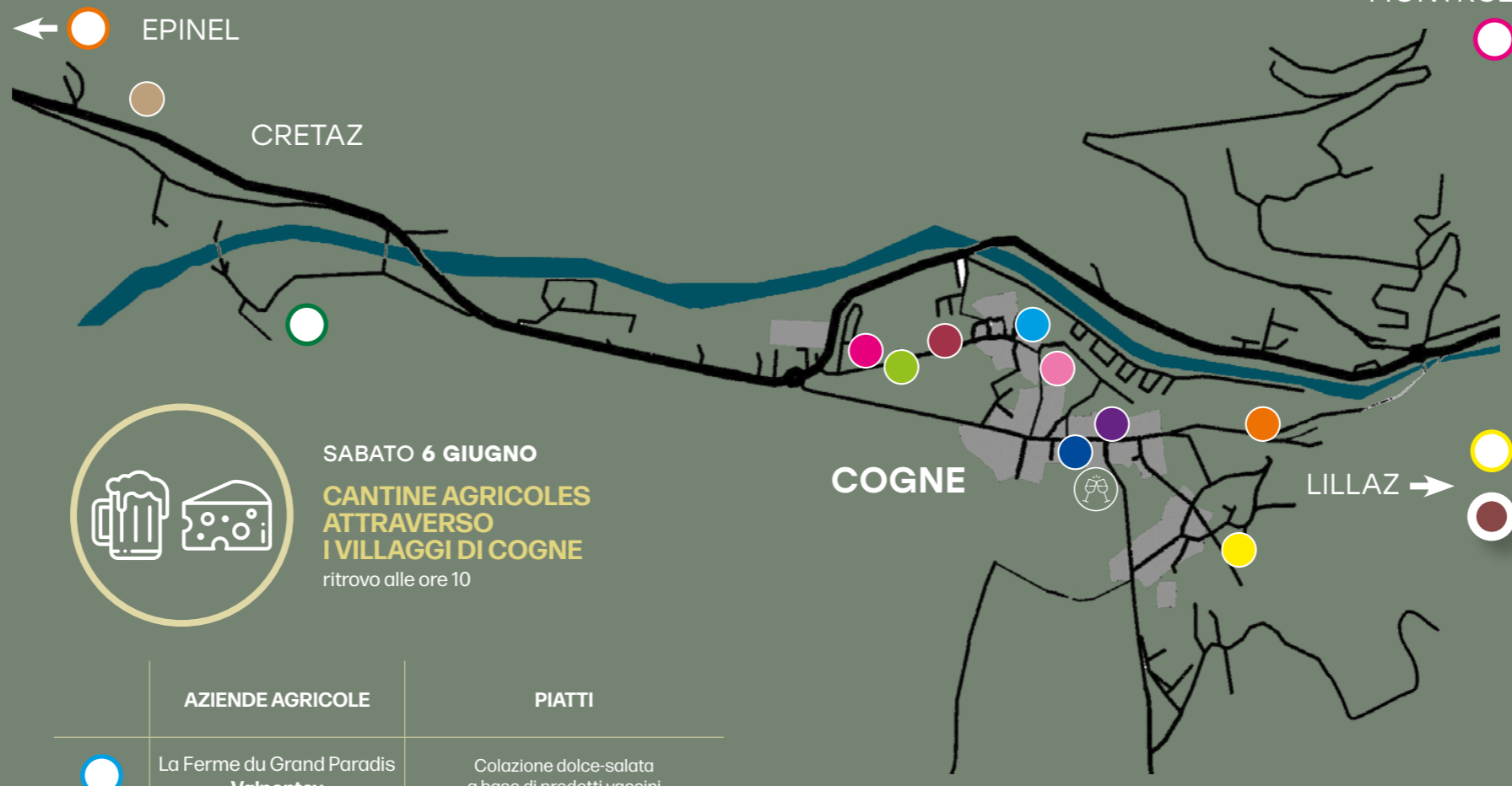
I calici sono disponibili presso gli uffici
del **Consorzio Operatori Turistici** in Piazza a Cogne
fino alle ore **19:30** o esaurimento posti.



VENERDI 5 GIUGNO

**TOUR ENOGASTRONOMICO
TRA COGNE E CRETAZ**

dalle ore 17 alle ore 22



SABATO 6 GIUGNO

**CANTINE AGRICOLE
ATTRAVERSO
I VILLAGGI DI COGNE**

ritrovo alle ore 10

	AZIENDE AGRICOLE	PIATTI
	La Ferme du Grand Paradis Valnontey	Colazione dolce-salata a base di prodotti vaccini
	L'Étoile du Berger Lillaz	Variazioni di formaggi e patata in camicia
	Costa del Pino Montroz	Gnocchi con salsa al formaggio erborinato
	Plan de la Tour Epinel	Crostone tiepido di pane casareccio con miele, lardo, noci e misticanza
	Le Beson Crétaz	Yogurt di pecora, ricotta mantecata al cacao e torta alla marmellata di fragole

In abbinamento alle birre artigianali valdostane del birrificio **B63**



DOMENICA 7 GIUGNO

**SEGRETI STELLATI
E BIODIVERSITÀ
IN CUCINA**

alle ore 11



A Cogné, per un fine settimana, il vino prende la parola e la montagna si mette in tavola. Cantine Gourmet è un viaggio tra sapori autentici e paesaggi mozzafiato, con il Gran Paradiso a fare da sfondo.

Il **venerdì**, una decina di locali tipici – tra il centro e il villaggio di Crétaz – aprono le porte ai vini DOC valdostani del Consorzio Vini Valle d'Aosta, abbinati ai piatti della tradizione cogneintse. Si va a piedi o a bordo del Wine-express: *io guido, tu bevi.*

Il **sabato** si pedala: un giro in e-bike tra le frazioni porta alla scoperta delle aziende agricole locali, con degustazioni di formaggi e birre valdostane.

La **domenica** è il giorno dello showcooking: uno chef, una location da sogno, ingredienti di stagione.

Quest'anno, nell'Anno Internazionale dei Pascoli e dei Pastori, una passeggiata guidata svela il valore silenzioso dei pascoli alpini – con il Prof. Mauro Bassignana dello IAR – e si chiude con una degustazione firmata dallo chef Danilo Salerno.

I luoghi più autentici si raggiungono a piedi, ma è il palato a non dimenticarli.



	LOCALI	VIGNERONS	PIATTI
	Château Royal	La Crotta di Vegneron La Source	Gnocchi di ricotta <i>dell'az. agr. Garin</i> al ragù di coda e ossobuchi valdostani
	Du Grand Paradis	IAR Maison Agricole D&D Le Grain	Favò di Ozein
	Hostellerie de l'Atelier	Château Feuillet La Vrille	Seupetta à la cogneintse
	La Cave de Cogné	Caves de Donnas Pavese e figli	Ravioli al Bleu d'Aoste e cipolla caramellata
	Les Pertzes	Laurent Théodule Rosset Terroir Brunet Piero	Fagioli grassi
	Lou Ressonon	Cave Mont Blanc Eduardo Braga Vini Taema	Variazione del maiale con polenta rustica
	Notre Maison	Grosjean Di Barrò Cave des Onze Communes	Porchetta, miele ed erbe alpine aromatiche
	Trattoria Sonveulla	Pellissier Feudo di San Maurizio Diego Curtaz	Zuppa Valpellinentse con ortiche e spinacio selvatico
	Maison Pierrot dalle ore 18	Le Motte Liquori biologici e tisana alla menta	Crema di Cogné e prodotti da forno de <i>La Maison du Goût</i>

Piazza Chanoux dalle ore 22.00
Musica live
e degustazione **Bières des Mines** (costo extra)

Piazza Chanoux dalle ore 16.30
Musica live con Ruben Voyat Ensemble
e degustazione **Bières des Mines** (costo extra)

Appuntamento all'area picnic di Lillaz