



46^{ème} EuroCC 2026

Proroga



Proroga dell'EuroCC
dal 7 al 14 giugno 2026



BINII nel Vallese, SVIZZERA

Organizzato dalla F.I.C.M. con la collaborazione del C.C.C.R.A.

Barryland

Ci rechiamo a Martigny dove visitiamo **Barryland**, un parco a tema dedicato al cane San Bernardo. Qui scopriamo la storia di questa razza attraverso informazioni didattiche ed esperienze istruttive. Dopo pranzo, ci rechiamo alla **distilleria Morand** per un'appassionante presentazione e una degustazione.



BINII

Oggi restiamo sul posto, ovvero facciamo una **magnifica passeggiata** nella natura (+1h30), pranziamo in gruppo allo **Chalet** e avremo tempo per riposarci o scendere al villaggio con i mezzi pubblici.



SION

A Sion scopriremo la storia e degusteremo i vini delle **Cantine Gillard**. È possibile pranzare in città e fare acquisti. L'autobus oggi farà la spola tra Sion e Binii per noi e i nostri acquisti.



Grande Dixence

Il viaggio ci porta alla **Grande Dixence**, il lago artificiale più alto d'Europa. Ci godiamo una visita guidata nelle **viscere della diga**, condividiamo un delizioso pranzo (la **Fondue Glariarde**) e un viaggio mozzafiato in funivia.



Broc, Gruyère & CorsiersVevey

Ci recheremo a **Broc** per una deliziosa visita audioguidata con degustazione dei **cioccolatini Cailler**. Dopo una **fonduta moitié-moitié** a **Gruyère**, visiteremo **Chaplin's World** e scopriremo tutto sulla movimentata vita di Charlie Chaplin.



Castello di Chillon e Bex

A Montreux, il **castello di Chillon** svelerà i suoi segreti. È possibile pranzare al castello. Dopo pranzo, visiteremo le **miniere di sale di Bex**, dove si estrae sale dal 1684 con non meno di 50 km di labirinti di gallerie e che sono ancora in produzione.



I pranzi (opzionali) sono scelti per farvi assaporare le specialità della Svizzera e del cantone del Vallese.

Grande Dixence: Glariarde: La fondue Glariarde è una fondue di carne unica e saporita originaria della regione svizzera del Vallese, (Sierre/Glarey). La carne di manzo viene marinata con erbe aromatiche, spezie e vino, che le conferiscono un sapore simile a quello della carne secca. Servito in brodo.

Gruyère: Fondue di formaggio moité/moitié: è la classica fonduta di formaggio svizzero che deve il suo nome alla proporzione uguale tra due formaggi specifici, il Gruyère e il Vacherin Fribourgeois DOP.

Chillon: Rösti: è una frittella di patate croccante considerata uno dei piatti nazionali della Svizzera. È composto da patate grattugiate grossolanamente e cotte in padella fino a doratura.

Il programma definitivo sarà distribuito durante l'EuroCC. Il regolamento e il contratto di vendita sono consultabili sui siti della F.I.C.M.

+41 78 710 75 32



secretary@ficm-europe.com



www.EuroCC-FICM.eu
www.FICM-Europe.com