

COME RAGGIUNGERCI

“La Grassi”, come è affettuosamente chiamata dai Lecchesi, si trova in comune di Valtorta (BG), ed è punto di partenza ideale per salire al Pizzo dei 3 Signori.

DA INTROBIO

3 ore, dislivello 1300 m

Da Introbio (Valsassina, LC), si sale dapprima lungo la strada bianca della Val Biandino (possibile servizio jeep, tel. 368 7306103 – Rif. Bocca di Biandino oppure 0341 981050 – Rif. Madonna della Neve). Poi, giunti alla Bocca di Biandino, si prosegue a destra lungo il sentiero 40. Questo itinerario non presenta particolari difficoltà neppure d’inverno, ed è realizzabile con mezzi pubblici (autobus da Lecco per Introbio con frequenza oraria).

DA VALTORTA – PIANI DI BOBBIO

2 ore, dislivello 350 m

Direttamente dal paese (loc. Ceresola, sent. 104 e poi 101, ore 2,30 dislivello 600 m) oppure salendo con gli impianti fino ai piani di Bobbio. Da qui, il sentiero 101 procede quasi in quota (2 ore). Itinerario abbastanza esposto (passo del Toro). Valutare bene la difficoltà di orientamento soprattutto in caso di nebbia o neve.

PREZZI

La mezza pensione costa 34,50 euro (28 per i bambini sotto i 12 anni) bevande incluse. In inverno viene applicato un sovrapprezzo di 2,50 euro per le spese di riscaldamento. Comprende:

- Primo piatto
- Secondo piatto e contorni
- Dolce (torte, strudel oppure crostata)
- Acqua, ¼ di vino
- Pernottamento
- Colazione

La nostra cucina è semplice e curata, pur nelle limitazioni imposte dalle difficoltà dei rifornimenti a spalla. Cuciniamo spesso i piatti veneti della nostra tradizione, reinterpretati con ingredienti locali della Valsassina e della Val Brembana. Aderiamo all’iniziativa “I rifugi dei sapori orobici”, che unisce contadini e rifugisti per valorizzare i prodotti locali. Usiamo prodotti freschi, frutta e verdura, e facciamo il pane in casa! Anche le nostre grappe a base di piante di montagna sono preparate da noi.



RIFUGIO “A. GRASSI”

alla bocchetta di Camisolo
mt. 1987



S.E.L.
Società Escursionisti Lecchesi
23900 LECCO - Via Roma, 51

CAPANAT: Anna e Peter Bortoletto
Tel. 348 8522784

www.rifugi.lombardia.it

“Con i valloni deserti, con le gole tenebrose, con i crolli improvvisi di sassi, con le mille antichissime storie e tutte le altre cose che nessuno potrà dire mai”

Dino Buzzati “Barnabo delle montagne”

Lo Strudel di mele

La pasta (dose per due strudel)

Sbattere bene con la frusta un uovo con un bicchiere d'olio e uno di latte tiepido. Aggiungere circa $\frac{1}{2}$ kg di farina bianca e impastare bene con le mani per dieci minuti, finché la pasta risulta morbida ed elastica. Lasciarla riposare dieci minuti al caldo.

Il ripieno

Sbucciare e tagliare a fette 10 mele renette, aggiungere 1 hg di uvetta ammollata in acqua calda, cannella, scorza di limone grattugiata, pinoli o nocciole tritate, fichi secchi tagliati sottili.

Stendere la pasta con il matterello, tirandola molto sottile senza strapparla. Grattugiare del pane secco sulla pasta, versarci sopra il ripieno, spolverare con poco zucchero o con due cucchiaini di miele e chiudere. Sollevare delicatamente lo strudel, posare sulla placca del forno e cuocere per 40 minuti a 180° C. Se necessario, si può stendere la pasta su un canovaccio per poterla chiudere e sollevare con più facilità.

Ciaspolate al chiaro di luna 2008

- QUANDO?** Nelle notti di luna piena di:
sab. 26 gennaio
sab. 16 febbraio
sab. 22 marzo (sabato Santo)
sab. 19 aprile
- DOVE?** Partenza h. 20.30 dal rifugio Bocca di Biandino, salita alla Grassi con le ciaspole, ristoro con vin brulè e the caldo, pernottamento e colazione
- COSTO?** Cena leggera al rif. Bocca di Biandino + ristoro + notte + colazione alla Grassi: 30 €, da pagare al Rif. Bocca. Non è previsto accompagnamento.
- ORGANIZZAZIONE?** Ritrovo al rif. Bocca di Biandino h. 18.30, cena leggera, partenza h. 20.30, arrivo alla Grassi h. 21.30, ristoro.
- ATTREZZATURA?** Ciaspole, (ramponi), pila frontale. Il percorso è segnalato e la pista battuta. Sarà presente un gruppo "apripista".

In Aprile e Maggio, i due **Rifugi Grassi e Falc** offrono a chi consuma almeno un pasto completo un buono sconto del 10% da usufruire nel rifugio "gemellato" nello stesso periodo!

RIFUGIO FALC
Gestore: SERENA SIRONI
Tel. 333 8496661



Specialità: menù tematici a base di erbe di stagione, grappe artigianali e dolci d'autore.

Alla Grassi viene preparata anche la polenta bianca veneta, varietà tradizionale Biancoperla, integra (non privata del germe) e proveniente da agricoltura biologica. Questo progetto di qualità è possibile grazie alla collaborazione con Piaceri d'Italia.

 **Piaceri d'Italia**[®]
la ricerca dell'eccellenza enogastronomica