

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 prima lungo la strada bianca della Val Biandino (possibile servizio jeep, tel. 368 7306103) e 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 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 in caso di nebbia o neve.

PREZZI

La mezza pensione costa 34,50 euro (28 per i bambini sotto i 12 anni) bevande incluse. Comprende:

- Primo piatto
(es: risotto al radicchio rosso, canederli o minestra d’orzo)
- Secondo piatto e contorni
(es: arrosto con polenta e formaggio e verdure gratinate)
- Dolce
(a scelta: torte, strudel oppure crostata)
- Acqua di sorgente, ¼ di vino
- Pernottamento
- Colazione
(the oppure caffelatte, pane, burro e marmellata, biscotti, cereali col latte)

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. Infatti aderiamo all’iniziativa “I rifugi dei sapori orobici”. Usiamo prodotti freschi, frutta e verdura. Spesso facciamo il pane, a volte la birra! Prepariamo in casa le nostre grappe a base di erbe di montagna.



RIFUGIO “A. GRASSI”

alla bocchetta di Camisolo
mt. 1987



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”

Primavera alla Grassi

Sabato 07 Aprile

Decorazione delle uova pasquali con tintura naturale (a base di cipolla rossa) ed erbe spontanee. Cena di Pasqua con agnello ed erbe amare. E' bene che i partecipanti portino con sé alcune uova da decorare!

Sabato 05 maggio

L'uso delle erbe spontanee in cucina: lezione dimostrativa con Anna (studente di scienze forestali). Cena a base di erbe: gnocchetti verdi con germogli di ortica, arrosto alle erbe con radicchio selvatico. Da bere: succo di fiori di sambuco. Per finire: grappe fatte in casa!

Sabato 26 maggio

Le miniere delle Orobie. Viaggio virtuale in compagnia di Jacopo (Dottore forestale e guida ambientale del WWF). Per concludere, cena tipica bergamasca: casonsei alla bergamasca, polenta cunsada con löanghina e sigole, torta de castegna

Queste iniziative si svolgono presso il Rifugio, con inizio alle ore 16.00 del sabato pomeriggio e possibilità di fermarsi anche per cena e per dormire (prezzi: vedi retro del volantino)

Falc e Grassi... in tournee!

Sabato 02 Giugno*

Spettacolo teatrale "Cuore di Zitella" del gruppo lecchese "Le radeau de la musique": il percorso della brigata partigiana "Rosselli" in fuga dai tedeschi attraverso la Val Biandino, la Valtellina e la Val Codera verso la Svizzera

Sabato 16 Giugno*

Spettacolo del gruppo comico "Dutur Clown", gruppo di clown volontari in ospedale

*Questi spettacoli saranno proposti anche presso il rifugio Falc, nelle seguenti date:
Sabato 19 Maggio: "Dutur Clown"
Sabato 9 Giugno: "I due volti della montagna" con Sauro e i Radeau de la musique

Gli spettacoli avranno luogo la sera dopo cena, con inizio verso le ore 20.00. E' molto gradita la prenotazione (tel. 348 8522784) per chi desidera fermarsi a cena e a dormire!

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 è possibile gustare anche la polenta bianca veneta, varietà tradizionale Biancoperla, integra (non privata del germe) e proveniente da agricoltura biologica; questo progetto di qualità è reso possibile dalla collaborazione con Piaceri d'Italia.

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