CARNE E SALUMI

Quintino & Co.
GORDONA

Lavorazione artigianale delle carni contrastando logiche di mercato volte alla standardizzazione del prodotto. I salumi vengono preparati secondo ricette locali: la bresaola di sotto fesa, la punta d'anca, la slinzega. Lo speck è dell'Alto Adige, i salami del salumificio "Pigazzi" - Il Pig - di Pasturo (LC), più volte premiato a livello nazionale.

VALLE DELL'ORO

Le erbe

Ortiche, timo, origano, ginepro, spinaci selvatici, aglio orsino, lichene, tarassaco, achillea, larice, abete, genepi, pino mugo, acetosella, menta: sono alcune delle erbe che usiamo in cucina e per i nostri liquori. Specialmente dal larice ricaviamo un liquore e un'essenza per alcuni nostri piatti. É un albero che trasmette fiducia e sicurezza, la sua corteccia e i suoi aghi hanno proprietà note ai nostri nonni e riscoperte dalla medicina di oggi. Per ciò che non possiamo produrre noi, ci affidiamo ad una distilleria artigianale di antica tradizione, la Rossi d'Angera.

Rossi d'Angera
DISTILLATORI DAL 1847

Le torte

Tutti i dolci sono prodotti in Rifugio, dalle torte al pandolce per la colazione. Per le torte vengono utilizzate farine integrali o locali. Troverai il burro d'alpeggio, le mele di Valtellina, il miele di rododendro, le marmellate di mirtilli (quando riusciamo ad andare a prenderli...), di lamponi, ribes e tarassaco. Cerchiamo di evitare i prodotti confezionati.

La pasta, il pane e le focacce

Pasta, ravioli, gnocchi e pizzoccheri, pane e focacce sono fatti artigianalmente in Rifugio. Il lievito madre è nato qui e i prodotti, cotti in stufa, riassumono tutto: l'aria, l'acqua, la terra e il fuoco. É la sintesi della nostra presenza qui, che deve dire grazie alla montagna, che si impasta di sole, di incontri e di fatiche, che ha una crosta resistente e un cuore delicato, che si mantiene semplice, che sa di pane.

un Rifugio dove... “

...il sole non è mai
così bello come quando
ti metti in cammino.

...al ritorno dalla vetta
ci si siede scompostamente
su una panca a ricevere
i complimenti del sole,
con un boccale di birra
nella mano e il vuoto
dentro la pancia.

...se l'acqua è un problema
il vino è la soluzione.

...puoi scoprire che qualche
comodità in meno
è un po' di vita in più.

Rifugio Antonio Omio
m. 2100 slm - Valle dell'Oro - Val Masino (SO)
www.rifugioomio.it - info@rifugioomio.it
tel. 0342-64.00.20 - cel. 391.770.91.21

le nostre scelte il nostro stile

Omio

L'aria, l'acqua, la terra e il fuoco sono gli elementi che consentono la vita e sono gli ingredienti di un rifugio, un luogo che deve farcela con le proprie forze e non deve lasciare segno della sua presenza. Qui ogni cosa deve essere custodita. Cerchiamo di custodire l'aria utilizzando fonti rinnovabili (solare e idroelettrico) da usare con moderazione e controllando sempre di aver spento le luci quando non servono. Cerchiamo di custodire l'acqua evitando gli sprechi, chiudendo sempre i rubinetti, usando quanto serve e non di più. Cerchiamo di custodire la terra utilizzando detergenti biodegradabili, degrassando le acque di scarico e portando a valle ogni tipo di rifiuto, a spalla, chiedendoti di darci una mano in questo lavoro che è per il bene di ciascuno. Cerchiamo di custodire il fuoco usando la legna, un combustibile naturale che ci insegna a restituire tutto ciò che abbiamo preso. Se proprio dobbiamo bruciare qualcosa, che almeno non sia petrolio... Se vedi una pentola sulla stufa della sala, controlla che ci sia sempre il coperchio! Il coperchio sulle pentole riduce il consumo di energia di quasi il 10%! Tutta l'acqua calda che utilizziamo per cibi e bevande viene preriscaldata sulle stufe prima di passare ai fornelli. Noi gestori abbiamo scelto il Rifugio come unico nostro lavoro: ciò significa che i pochi mesi di apertura sono il risultato di tanti mesi di lavoro sui sentieri, nei boschi, in valle o nel Rifugio stesso, a porte chiuse.

CIBI

Molte nostre materie prime sono acquistate in grandi sacchi, privilegiando le confezioni di carta. Evitiamo quindi le piccole confezioni e a volte adattiamo il menù alle esigenze dei prodotti da consumare. Cerchiamo di aumentare il consumo di pietanze biologiche e vegetali, spesso raccogliendo ciò che ci dona la natura di questa valle d'oro: ortiche, timo, ginepro, spinaci, licheni, tarassaco, abete, achillea e molto altro... può non sembrarti vero, ma anche con coltello e forchetta puoi migliorare il mondo (mangiando con gusto!).

BEVANDE

Cerchiamo di proporre bevande prodotte da noi: il sambuco, i liquori, o artigianali come il succo di mela. Non abbiamo succhi confezionati e teniamo poco assortimento di bibite gassate. É una scelta che ti chiediamo di condividere.

AZIENDA AGRICOLA SIMONINI

MELE E SUCCHI BIOLOGICI VALTELLINA

LE FARINE

MULINO MARINO

MOLINO FILIPPINI VALTELLINA

Tutte farine biologiche e macinate a pietra. Mulino Marino è un'eccelenza italiana del biologico: utilizziamo farine tipo 1 e 2, cioè poco raffinate e con alta percentuale di fibre integrali e proteine, per pane, focacce, pasta e dolci. Molino Filippini di Teglio per le farine biologiche da polenta e pizzoccheri.

I FORMAGGI

LATTERIA BREGAGLIA

AZIENDA AGRICOLA MUFFATTI MORENO
Via Per Faedo 169 - Montagna in Valtellina (SO)
EL BÜTER

Alberto, il nostro pastore, rimane con noi per tre mesi, alloggiando nelle tre casere che avrai notato salendo. Il latte, la panna, il burro, il formaggio e la ricotta sono l'oro di questa Valle. Altri formaggi da tagliere provengono da alpeggi e valli limitrofe (Val Tartano, Val Bregaglia). Il taleggio è della Valsassina.

IL CAFFE'

LA LIBERTARIA TORREFAZIONE AUTOGESTITA

Nata da un piccolo impianto per la torrefazione artigianale del caffè dismesso da tempo, questa azienda lavora materie prime prodotte nel rispetto dell'ambiente e del territorio con metodi di coltivazione biologica, ricercando rapporti di fiducia con piccoli produttori privi di accesso alla certificazione riconosciuta Organic/Bio. É caratterizzata dalla volontà di costruire una realtà lavorativa autogestita fondata sulla proprietà collettiva dei mezzi di produzione e su dinamiche relazionali e decisionali paritarie.

LA BIRRA E I VINI

BIRRA ARTIGIANALE DULAC

Birrificio artigianale del Lago di Como. Birra chiara "La Ciara" (Pilsner), erbacea e pulita, di color giallo paglierino. Schiuma fine, compatta, persistente e di buona carbonazione, caratteristiche consone allo stile. Pulizia e trasparenza tipiche di una bassa fermentazione.
Birra lager ambrata "Ghe sem" (Marzen), armoniosa e maltata, di colore ambrato carico tendente al ramato. Schiuma color panna, cremosa, fine e persistente. Buona carbonazione consona allo stile. Pulizia, trasparenza e brillantezza tipiche di una bassa fermentazione.

BARBACÀN

Le Corne

Le Corne è il nostro vino sfuso da tavola (rosso merlot e cabernet sauvignon; bianco pinot grigio e chardonnay). Vini biologici, la cantina si trova in Valcalepio, limitrofa alla Franciacorta, realizzati con un metodo di lavoro in grado di integrarsi alla natura e alle idee. Barbacàn è la nostra scelta valtellinese per il vino in bottiglia di qualità, dai pendii terrazzati di Teglio. Nel loro vino esprimono le annate con le loro bizzarrie e i loro equilibri, sempre diverse e sempre imprevedibili. A ogni stagione ripetono antichi gesti portando avanti l'identità di un popolo alpino in ascolto della natura.