



Direttamente dai nostri soci agricoltori e in collaborazione con nostri selezionati laboratori artigiani locali come molini, pastifici, fornai e tostatori, vi proponiamo i nostri prodotti trasformati in varie specialità agroalimentari tradizionali come il "caffè d'orzo tostato", la pasta all'orzo, al farro e al Mais Sponcio, i biscotti "sponciotti" o ancora frutta secca, succhi, confetture, vini, grappe, erbe officinali, miele ecc.



Con il nostro orzo coltivato in Val Belluna, in collaborazione con la storica Fabbrica Birra Pedavena, vi proponiamo la tradizionale BIRRA DOLOMITI: pils, rossa, speciale e doppio malto.

La nostra cooperativa aderisce a:



Farro

Il "Farro grande alpino" detto anche "Spelta" è il progenitore dei moderni frumenti. Uno straordinario prodotto dalle tante proprietà nutraceutiche che abbiamo recuperato e che coltiviamo con tecniche tradizionali, senza alcun uso di prodotti chimici. Vi proponiamo la farina integrale macinata a pietra, per dolci, pane, pizza e pasta, oppure in semi integrali per le caratteristiche zuppe di farro o ancora per le fresche e salutarie insalate di farro.



INSALATA DI FARRO CON VERDURE E FORMAGGIO PIAVE lattebusche

Dopo aver lasciato i semi di farro in ammollo per qualche ora (conviene scegliere il nostro farro integrale, che rispetto al perlato mantiene tutte le sue proprietà nutritive e soprattutto le fibre) ed averli risciacquati, provvedete a lessarli in acqua salata per circa 40 minuti. Pulite le verdure, lavatele e affettatele sottilmente. Tritate eventuali erbe aromatiche e capperi, quindi raccogliete il trito, disponetelo in una ciotolina e conditelo con olio extravergine d'oliva. Quando il farro è cotto, scolatelo e raccoglietelo in una terrina dove verrà condito con il resto degli ingredienti. Unitevi le scaglie di formaggio Piave stravecchio, le verdure, il condimento aromatico e mescolate bene. Regolate di sale se necessario, e macinate un po' di pepe. Lasciate insaporire l'insalata di farro e verdure per una decina di minuti prima di servirla.

Le patate e l'ortofrutta

La "Patata di Cesiomaggiore De.C.O." è diventata negli anni, uno dei nostri prodotti agricoli locali più ricercati. Ad essa appartengono un limitato e preciso elenco di varietà a differente sapore, consistenza, umidità e colore, adatte ad ogni esigenza culinaria.

I nostri soci pataticoltori, operanti nel territorio a ridosso del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi, adottano un disciplinare di produzione che vieta qualunque trattamento o diserbo chimico nella coltivazione e conservazione. La vendita diretta avviene da fine agosto, in concomitanza dell'ormai famosa festa dedicata alla Patata di Cesiomaggiore.



Quotidianamente, nel pieno rispetto della stagionalità, i nostri produttori agricoli locali conferiscono il meglio delle loro produzioni ortofrutticole, che distribuiamo presso il nostro spaccio vendita "Bicigrill" di Busche. Produzioni che nascono da esigenze familiari ma che proponiamo con piacere anche ai consumatori che ricercano piccole e limitate produzioni dal sapore contadino più autentico.



COOPERATIVA AGRICOLA LA FIORITA

Produciamo, trasformiamo e distribuiamo specialità agroalimentari tradizionali delle Dolomiti bellunesi



La nostra Cooperativa Agricola "La Fiorita" è una società senza fini di lucro, fondata nel 1977, che si propone il miglioramento sociale ed economico dei suoi oltre 200 soci agricoltori operanti nel territorio montano bellunese.

Ci dedichiamo in particolare alla produzione, trasformazione e valorizzazione delle antiche varietà tradizionali dell'agro-biodiversità bellunese, coltivate con disciplinari e metodi di produzione "eco-compatibile", "integrato" e "biologico".

Commercializziamo direttamente i nostri prodotti presso il nostro spaccio vendita "Bicigrill" di Busche di Cesiomaggiore (di fianco del Bar Bianco Lattebusche) e in occasione delle principali mostre e fiere dell'agroalimentare tradizionale. Siamo specializzati nella fornitura ad agriturismi, ristoranti, fornai, negozi specializzati e spedizioni ai singoli consumatori.



COOPERATIVA AGRICOLA "LA FIORITA" S.C.A.
Sede: Via Toschian, 14
32030 CESIOMAGGIORE - BELLUNO
tel. e fax 0439 438448
Cell. 349 4463716 - 320 4228471



PUNTO VENDITA:
Bicigrill Busche di CESIOMAGGIORE
(a fianco Bar Bianco Lattebusche)
Tel. 0439 391477 - 320 6036403
info@cooperivalafiorita.it
www.cooperivalafiorita.it

La farina per polenta di Mais Sponcio

Il Mais Sponcio è un'antica varietà di mais coltivata da centinaia d'anni tra le valli bellunesi, il cui nome deriva dalla forma rostrata (a becco) dei semi. La consistenza vitrea, il colore giallo-arancio intenso dei semi, unitamente alla tradizionale macinatura a pietra, permettono di produrre una farina che conserva tutte le preziosità del germe e parte della crusca. La polenta che se ne ottiene è quella classica della montagna bellunese: gialla, soda, "forte" e profumata, ottima anche per pasta, dolci e biscotti.

La Cooperativa La Fiorita produce, trasforma e distribuisce in esclusiva il prodotto nelle originali confezioni; il Consorzio Tutela Mais Sponcio ne garantisce l'origine e la qualità.

La nostra ricetta classica:

POLENTA DI MAIS SPONCIO E FORMAGGIO SCHIZ lattebusche

Per la polenta, mettete a bollire in un paiolo 3 litri d'acqua con 2 cucchiaini di sale grosso. Poco prima della bollitura, versate a pioggia 1 kg di farina di Mais Sponcio, mescolando bene con un mestolo di legno, evitando i grumi. Continuare la cottura a fuoco lento per 40 minuti, mescolando lentamente.

Per la preparazione del formaggio schiz, tagliatelo a fette (circa 2 a testa) dello spessore di 1,5 cm; fate rosolare il burro in un'ampia padella e adagiatevi le fettine di Schiz, facendo attenzione che non si attacchino fra di loro. Fate rosolare bene da ambo i lati a fuoco vivo, quindi unire la panna fino a coprire tutte le fette e lasciar cuocere a fuoco dolce fino a che si sarà addensato. Presentate unitamente nel piatto la polenta e lo schiz ben caldi, con eventuali altri contorni a piacere.



Fagioli

La Val Belluna e il Feltrino, dal "500" è l'area di primaria diffusione del fagiolo in Italia, vantando dunque grande tradizione e competenza di coltivazione. Sono tante le antiche varietà ancora coltivate in maniera tradizionale dai nostri soci agricoltori; frà queste vi consigliamo di assaggiare il delicatissimo Fagiolo Gialèt della Val Belluna a marchio Presidio Slow Food, l'autentico Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese I.G.P., i Bonei, le Mame d'Alpago e le saporitissime Bale Rosse. Piccole produzioni di nicchia, rare e spesso disponibili in quantità limitate.

MINISTRA D'ORZO E FAGIOLI Il primo piatto più tradizionale delle Dolomiti Bellunesi.

Per 4 persone: mettete in ammollo per almeno 4 ore 200 g di fagioli secchi e 150 g di orzo decorticato. Preparate un soffritto di cipolla e porro, unite poi i fagioli e l'orzo ammollati. Cuocete il tutto a fuoco lento in 1,5-2 litri di acqua, sale, rosmarino ed eventuali altre verdure. A termine cottura, aggiungete a piacere un pò di latte e servite.



Orzo

Nelle nostre campagne coltiviamo vari tipi di cereali quali farro, frumento tenero, grano saraceno, ma in particolare siamo gli artefici del recupero e rilancio della coltura dell'orzo tra le vallate dolomitiche. Coltiviamo l'antica varietà d'orzo Bellunese, oggi Presidio Slow Food, come anche altre varietà più moderne, il tutto senza uso di trattamenti e diserbanti chimici.

Le mille virtù dell'orzo ci permettono di proporvi l'orzo in vari modi; decorticato con gli antichi "pestin" a pietra, per le tradizionali minestre e orzotti, tostato artigianalmente per il "caffè d'orzo" e ancora in farine per pane, pasta, tisane e ovviamente per la Birra Dolomiti.

L'ORZOTTO ALLA BIRRA

Tritate il sedano e la cipolla, rosolateli in olio in una padella con eventuali altre erbe aromatiche a piacere. Aggiungete l'orzo che avrete prima ammollato per alcune ore, tostate, sfumate con la birra, aggiungete del brodo vegetale e lasciar cuocere coperto per 10 minuti. Scoperchiate aggiungete una rapa tagliata a tocchetti, regolate di sale e proseguite la cottura per altri 20-25 minuti, aggiungendo poco alla volta altro brodo come un normale risotto. A pochi minuti dalla fine unite acciughe fresche sfilettate e tagliate a tocchetti, assaggiate, regolate di sale e pepe, mantecate con una noce di burro, tappate e lasciate riposare 5 minuti prima di servire.

