

La FRIUL BIOS è una piccola azienda agricola a gestione familiare, che opera nelle zone rurali del Medio Friuli . L'amore per la Terra, il rispetto per la natura e l'idea di creare un prodotto buono e naturale, senza utilizzare fertilizzanti chimici e fitosanitari , sono solo alcuni dei principi base che caratterizzano la filosofia di questa azienda . Ed è proprio partendo da questi ideali che i due fratelli , **Gabriele e Fulvio Tavano**, nel 2013, hanno deciso di rivoluzionare completamente il loro metodo di coltivazione . Così dopo aver approfondito le loro conoscenze, attraverso corsi specifici, hanno smesso di coltivare i loro terreni seguendo il metodo convenzionale e per alcuni anni hanno cominciato a dedicarsi a un nuovo modo di fare agricoltura, seguendo i principi dell' OMEODINAMICA, metodo che fonde in sé le conoscenze dell'agricoltura bio-ecologica, con quelle biodinamiche e omeopatiche. Il termine " FRIUL BIOS" è composto da due parole: con la scelta del nome "FRIUL" si sottolinea l'appartenenza alla Terra del Friuli Venezia Giulia, la regione dove è nata e opera questa azienda ; "BiOS" invece è un termine greco che significa "VITA" , "ESISTENZA" .

La FRIUL BIOS è nata nel 2015 quando i fratelli Tavano sono subentrati nell'azienda, prima gestita dai genitori e sempre nel 2015 è stata certificata BIOLOGICA. Nel 2016 è entrata a far parte della rete di imprese del settore agricolo "Terre del Friuli Venezia Giulia", che oggi conta 27 aziende aderenti, dislocate in tutta la Regione. Il 20 Ottobre 2018 ha inaugurato il suo MOLINO ed è stato aperto nella struttura un piccolo spaccio aziendale. Attualmente la FRIUL BIOS gestisce una superficie di circa 50 ettari , effettuando le varie lavorazioni in **piena autonomia**. L'intero processo produttivo dei prodotti FRIUL BIOS avviene direttamente in azienda , dalla produzione alla trasformazione , dal campo alla tavola, con l'obiettivo di offrire un *prodotto di qualità...* Qualità che viene ricercata attraverso un'*accurata attenzione* in **tutte** le fasi di lavorazione , cominciando dalla selezione dei semi biologici e delle materie prime migliori , effettuando tutte le coltivazioni senza l'utilizzo di fitosanitari e di fertilizzanti chimici, seguendo il *metodo biologico e biodinamico* ma anche tenendo conto dei cicli astronomici e lunari riportati sul calendario agricolo, rispettando la rotazione delle colture e soprattutto mantenendo la fertilità naturale dei terreni. I vari cereali coltivati ,dopo la trebbiatura, vengono stoccati in magazzino e vengono poi macinati a pietra, ottenendo così una FARINA unica, altamente digeribile, nutriente e ricca di fibre . I **mulini a**

pietra permettono infatti di macinare l'intero chicco del grano con una bassa velocità di lavorazione che riduce il surriscaldamento delle macine e quindi delle farine, senza intaccarne le proprietà nutritive .

Inoltre , macinando l'intero chicco, si preserva anche il *GERME* che si trova nella parte esterna del grano e che contiene le *vitamine* del gruppo E e del gruppo B , i *sali minerali* (come fosforo, potassio e magnesio), le *fibre* e gli *antiossidanti* . Nel 2019 la FRIUL BIOS ha attivato anche la produzione delle "*Friulane*" , 4 tipologie di prodotti alimentari al *grano saraceno*, alla *curcuma*, al *farro* e *semi-integrali* , ottenute con *trafilatura al bronzo* e una *lenta essiccazione*, regolata da programmi dedicati per ogni singolo formato. La linea dei prodotti FRIUL BIOS, tutti certificati biologici , si possono trovare in vendita nello spaccio aziendale (a Galleriano, nel comune di Lestizza , aperto il mercoledì mattina dalle 9.00 alle 12.30 e il sabato dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 18.30) ma anche in molte gastronomie sparse sul territorio.

