



“Farina di  
**Fana**”

Società Agricola  
**BUOSI ETTORE**



“È una storia, la nostra, che viene da lontano ma che nasce consapevolmente quando decisi di coltivare un terreno vergine con il mais antico “pignoletto” senza l'utilizzo di fertilizzanti o concimi chimici e con raccolta e sgranatura fatta tutta a mano: la prima farina per polenta “di Fana”. La soddisfazione ricevuta e la favorevole accoglienza da parte della gente del paese mi portò nel 2014 ad ampliare la produzione: farro “spelta”, tre tipi di varietà di grano tenero “verna”, “gentil rosso” e “frassineto”, che diedero vita alle nostre farine per pane, pizza e pasta.

Questa visione viene fatta propria da mia figlia **Roberta**, che ha iniziato anche la produzione delle nostre gallette di mais, a cui si è aggiunta infine, nel 2020, la semina dell'orzo per la produzione della nostra birra agricola.

Il 1 ottobre 2020 l'azienda prende il nome “**Buosi Ettore Società Semplice Agricola**”.

“  
*Ettore Buosi*”



“ È un mondo antico, il nostro, fatto di sacrifici, rustichezza e molto cuore. Un duro lavoro e un grande impegno, quello di tenere viva la tradizione del nostro territorio. La semplicità, la genuinità e la bontà dei prodotti nasce dall'attenzione che si pone su ognuno partendo dal rispetto della materia principale, la terra. ”



## FARINA SPECIALE MAIS MULTICOLOR

**Ingredienti:** Farina di mais.  
Sottovuoto, senza conservanti.  
**Cottura minima della polenta:** 50 min.



La farina di mais per polenta "La Speciale" è ottenuta da un tipo particolare di mais detto multicolor, originario delle tribù native americane, è il risultato finale di una miscelazione naturale di più specie di mais antico.  
Il suo gusto deciso lo rende la più indicata per accompagnare carni e grigliate.

## FARINA DI MAIS SUPERFINE

**Ingredienti:** Farina di mais.  
Sottovuoto, senza conservanti.



Farina di mais "Superfine", conosciuta anche come "Fioretto", la ricaviamo dalla parte più fine del chicco di mais, tolta durante la macinazione della farina "La Bramata". Per impanature e fritti di più facile digeribilità. Può essere integrata insieme alle nostre farine di Grano Tenero e Farro nella preparazione di dolci e pane.

## FARINA DI MAIS TRADIZIONALE

**Ingredienti:** Farina di mais.  
Sottovuoto, senza conservanti.  
**Cottura minima della polenta:** 50 min.



Farina di mais "La Giàla" è la classica farina per polenta dal color giallo, ottenuta da coltivazioni di mais antico giallo semivetro e pignoletto rosso vetro.  
Perfetta per accompagnare carni e sughi, ottima anche il giorno dopo cotta su piastra.

## FARINA DI MAIS MACINATA A PIETRA

**Ingredienti:** Farina di mais antico.  
Sottovuoto, senza conservanti.  
**Cottura minima della polenta:** 50 min.



Farina di mais "Macinata a Pietra". Ottenuta dalla miscelazione di mais antico giallo semivetro e pignoletto rosso vetro, viene resa particolare dalla macinazione dei chicchi a bassi giri tramite il mulino a pietra. In questa maniera la farina mantiene tutte le sue proprietà benefiche, conservando vitamine, sali minerali e fibre.



## FARINA DI MAIS INTEGRALE

**Ingredienti:** Farina di mais antico.  
Sottovuoto, senza conservanti.  
**Cottura minima della polenta:** 50 min.



Farina di mais "La Integrale" ha la sua particolarità nella fase di macinazione, dove viene lasciato il 10% in più di crusca, rendendola al gusto più corposa e saporita.

## FARINA DI MAIS LA BRAMATA

**Ingredienti:** Farina di mais.  
Sottovuoto, senza conservanti.  
**Cottura minima della polenta:** 50 min.



Farina di mais "La Bramata" deriva dalla miscelazione di mais giallo semiviteo e pignoletto rosso vitreo, ma senza la parte fine del chicco di mais, tolta durante la macinazione. La polenta risulterà grossolana e compatta, ideale grigliata da abbinare a carni e formaggi dal gusto forte. Dalla parte fine nascerà il "Fioretto", adatta alle impanature.

## FARINA DI MAIS ROSSO LA GRISA DI FANA

**Ingredienti:** Farina di mais Dente di Cavallo.  
Sottovuoto, senza conservanti.  
**Cottura minima della polenta:** 50 min.



Farina di mais "La Grisa" è ottenuta da coltivazioni di mais antico dente di cavallo ottofile rosso vitreo. Si ottiene una polenta grossolana dal gusto delicato che si abbina bene a pesce o formaggi. È adatta anche per la preparazione della polenta Taragna, con l'aggiunta anche farina di grano saraceno, granturco e, in cottura, formaggio e burro.

## FARINA DI MAIS BIANCO LA BLANCA DI FANA

**Ingredienti:** Farina di mais Semi vitreo bianco.  
Sottovuoto, senza conservanti.  
**Cottura minima della polenta:** 50 min.



Farina di mais "La Blanca", questa farina è la classica farina bianca, morbida e cremosa, adatta ad accompagnare piatti a base di pesce o formaggi freschi. La farina Blanca è ottenuta da coltivazioni di mais semiviteo bianco friulano.



## FARINA DI GRANO TENERO MACINATA A PIETRA

**Ingredienti:** Farina di grano tenero.  
Contiene Glutine.  
Confezione sotto atmosfera controllata



Farina di Grano Tenero, è detta di tipo "2" perché è caratterizzata da granuli di grosse dimensioni ed è facilmente lavorabile. La macinazione a pietra fa sì che le proprietà benefiche quali fibre, vitamine e sali minerali, rimangano integre anche nel prodotto finale. Ottima per la preparazione di pane, pizza e dolci a cui dona profumo e gusto intenso.

## FARINA DI FARRO MACINATA A PIETRA

**Ingredienti:** Farina di farro.  
Contiene Glutine.  
Confezione sotto atmosfera controllata



Farina di Farro, è ottenuta da coltivazioni di grani varietà "Spelta", sempre coltivati nelle nostre zone limitrofe all'azienda e senza l'utilizzo di pesticidi o fertilizzanti chimici. Per la macinazione adottiamo la pietra, in quanto vale il principio di mantenimento di fibre, vitamine e sali minerali, rendendo le preparazioni facilmente digeribili.

## VIOLA FARINA PER POLENTA

**Ingredienti:** Farina di mais Viola.  
Sottovuoto, senza conservanti.  
**Cottura minima della polenta:** 50 min.



Farina di mais "La Viola" ottenuta da coltivazioni di puro mais Viola, tipo Zea Mays, ricco di antiossidanti e minerali. La polenta che ne risulterà, nonostante il colore violaceo, avrà un gusto delicato, perfetta per fare da contorno a carni, pesce e formaggi che più vi aggradanò.

## CINQUANTINO FARINA PER POLENTA

**Ingredienti:** Farina di mais Cinquantino.  
Sottovuoto, senza conservanti.  
**Cottura minima della polenta:** 50 min.



Farina per polenta "Cinquantino", è l'ultima arrivata in azienda e il nome fa riferimento al suo ciclo vegetativo di circa 50 giorni. In passato era ampiamente coltivato, poi soppiantato da altre varietà dalle migliori performance produttive. La nostra azienda, che rivaluta i grani dimenticati, non poteva ignorarla. Gusto intenso e colore giallo acceso.





La **Buosi Ettore Ssa** seleziona le pannocchie da semina una per una a mano, in modo da eliminare muffe e imperfezioni e lasciate essiccare in grandi gabbioni, proprio come una volta. Soltanto quando raggiungono la giusta umidità vengono sgranate.

Di anno in anno, inoltre, seleziona tra i migliori chicchi quelli da utilizzare per la semina.

La **Buosi Ettore Ssa** sceglie di trascurare la quantità per salvaguardare la qualità e la specie rivalorizzando varietà autoctone e rare anticamente coltivate in Friuli.

La "Bianca di Fana" è ottenuta da coltivazioni di mais semivetro bianco

La "Farina di farro" semi integrale di tipo "2" è ottenuta da coltivazioni di grani varietà "Spigola". Ottima per pizze e dolci

La "Farina gialla di Fana" macinata a pietra è ottenuta da coltivazioni di mais antichi giallo e pignoletto rosso vitreo

La "Bramata" è ottenuta da coltivazioni di mais giallo semivetro e pignoletto rosso vitreo

La "Grisa" è ottenuta da coltivazioni di mais antico, dente di cavallo ottifolle rosso vitreo

La "Farina di grano tenero" semi integrale di tipo "2" è ottenuta da coltivazioni di grani antichi coltivati nella Pedemontana

La "Farina gialla di Fana" integrale è ottenuta da coltivazioni di mais antichi giallo e pignoletto rosso vitreo

La "Farina gialla di Fana" è ottenuta da coltivazioni di mais giallo semivetro e pignoletto rosso vitreo



La nostra azienda coltiva attraverso metodi biologici certificati ma anche seguendo i cicli naturali delle stagioni e il calendario lunare, proprio come si usava un tempo. Perché non dimentichiamo mai quanto il nostro sia un lavoro a stretto contatto con l'ambiente e la nostra "madre terra". Tutelare l'ambiente in cui seminiamo e lavoriamo le nostre colture, ci dà la soddisfazione di poter offrire ogni giorno prodotti di qualità, genuini e salutarci.



IL GUSTO  
GENUINO  
IN TAVOLA



## FUSILLI AL FARRO

**Ingredienti:** Farina di farro integrale Spelta.  
Contiene glutine.



La nostra pasta è ricavata da grani antichi macinati a pietra e lavorati artigianalmente, coltivati dalla nostra azienda nella pedemontana pordenonese.

## CASERECCHE AL FARRO

**Ingredienti:** Farina di farro integrale Spelta.  
Contiene glutine.



La nostra pasta è prodotta con solo farro o grano tenero coltivato da noi nei territori circostanti all'azienda, senza l'utilizzo di fertilizzanti o concimi chimici, da farine macinate a pietra e lavorate artigianalmente. Fonte di elementi nutritivi, proteine e fibre, è adatta ad ogni palato ed è particolarmente facile da digerire, pur contenendo glutine.

## CONCHIGLIE AL FARRO

**Ingredienti:** Farina di farro integrale Spelta.  
Contiene glutine.



poiché le farine utilizzate sono di tipo "2". Il fatto che la nostra farina, con cui poi produciamo la pasta, sia macinata a pietra aiuta a mantenere vive le sostanze nutritive nel chicco e nel prodotto finale.





**IL SAPORE  
DELLA  
TRADIZIONE**

## FUSILLI SEMINEGRALI

**Ingredienti:** Farina di grano tenero tipo 2.  
Contiene glutine.



La nostra pasta è ricavata da grani antichi macinati a pietra e lavorati artigianalmente, coltivati dalla nostra azienda nella pedemontana pordenonese.

## CASERECCE SEMINEGRALI

**Ingredienti:** Farina di grano tenero tipo 2.  
Contiene glutine.



La nostra pasta è ricavata da grani antichi macinati a pietra e lavorati artigianalmente, coltivati dalla nostra azienda nella pedemontana pordenonese.

## CONCHIGLIE SEMINEGRALI

**Ingredienti:** Farina di grano tenero tipo 2.  
Contiene glutine.



La nostra pasta è ricavata da grani antichi macinati a pietra e lavorati artigianalmente, coltivati dalla nostra azienda nella pedemontana pordenonese.





## GALLETTA DI MAIS

AGRICOLTURA ITALIA

**Ingredienti:** Mais vitreo rosso, sale.



Conf. da 90 g  
Conf. da 120 g

Le **Gallette di mais** sono composte da puro mais rosso vitreo; il chicco del mais viene compresso ad alte temperature (270°) e fatto scoppiare, formando la nostra cialda, con l'aggiunta solo di un pizzico di sale. Ideale per spuntini con salse, formaggi e affettati o da sole. Disponibili in due formati: da 90 g e da 120 g (più spesse e corpose), adatte ai celiaci.

## GALLETTA DI FARRO

AGRICOLTURA ITALIA

**Ingredienti:** Farro, sale.  
Contiene glutine.



**Gallette di farro**, semplici, croccanti e saporite, le nostre gallette di farro saranno perfette per accompagnare formaggi e affettati, in sostituzione al pane, o da assaporare da sole, grazie al gusto particolare che il farro gli dona.

## CORNETTI DI MAIS

AGRICOLTURA ITALIA

**Ingredienti:** Mais vitreo rosso, sale.



**Cornetti di mais**, le patatine di puro mais con la sola aggiunta di un pizzico di sale, ideali per grandi e piccoli, per aperitivi in compagnia, con tutto il gusto del mais e la sua genuinità.



**SEMPLICI,  
CROCCANTI  
SAPORITI**



**HÈCTOR BIRE 50 CL**  
BIRRA CHIARA RIFERMENTATA

**Ingredienti:** acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito. Nessun conservante. Contiene glutine.



Birra di malto d'orzo rifermentata in bottiglia, non pastorizzata. Grado alcolico 4/4,8%.

**HÈCTOR BIRE 75 CL**  
BIRRA CHIARA RIFERMENTATA

**Ingredienti:** acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito. Nessun conservante. Contiene glutine.



Birra di malto d'orzo rifermentata in bottiglia, non pastorizzata. Grado alcolico 4/4,8%.

**ROBI BIRE 50 CL**  
BIRRA ROSSA RIFERMENTATA

**Ingredienti:** acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito. Nessun conservante. Contiene glutine.



Birra di malto d'orzo rifermentata in bottiglia, non pastorizzata. Grado alcolico 5/5,5%.

**ROBI BIRE 75 CL**  
BIRRA ROSSA RIFERMENTATA

**Ingredienti:** acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito. Nessun conservante. Contiene glutine.



Birra di malto d'orzo rifermentata in bottiglia, non pastorizzata. Grado alcolico 5/5,5%.



“Birra di  
**Fanna.**”

**GOLDEN ALE**

**HÈCTOR  
BIRE**

Birra Rifermentata

*Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.  
Nessun conservante. Contiene glutine.*



Sede operativa: Via Arba, 30 | Fanna (PN)

Sede legale: Via Boscarini, 52 | Fanna (PN)

Mobile: 342 6340747 Roberta | 349 2106117 Ettore

[azienda-agricola-buosi.it](http://azienda-agricola-buosi.it)

