



Grani Futuri: il pane protagonista in Puglia

DAL 17 AL 19 GIUGNO SI È SVOLTA A SAN MARCO IN LAMIS (FG) UNA MANIFESTAZIONE COMPLETAMENTE DEDICATA AL PANE E DA CUI È NATO UN MOVIMENTO CULTURALE PER PRESERVARE LE TRADIZIONI E GUARDARE AL FUTURO

- A cura della redazione
- Foto di Rocco Lamparelli

Il Gargano patria del pane per una tre-giorni all'insegna di tradizione e futuro.

Dal 17 al 19 giugno è infatti andata in scena la prima edizione di Grani Futuri, un evento che, pur essendo profondamente legato al territorio pugliese, ha assunto fin da subito un carattere nazionale. Perché il nostro pane è patrimonio di tutti gli italiani.

Grani Futuri, ovvero una chiamata a raccolta panificatori e chef da ogni regione d'Italia per celebrare tradizioni e cultura legate al pane, alimento simbolo della nostra alimentazione. Tra laboratori, percorsi di degustazioni street food, mostre sui pani regionali e dibattiti, appassionati, turisti e tutto l'abitato di San Marco in Lamis sono stati coinvolti in questa grande festa che ha visto la partecipazione di chef stellati come Viviana Varese (Alice Ristorante), Riccardo Monco e Luca Lacalamita (Enoteca Pinchiorri), Nicola Fossaceca (Al Metro'), Errico Recanati (Andreina), Angelo Sabatelli (risto-

Il manifesto futurista del pane
ha come obiettivo primario quello di creare una conoscenza del principe della tavola



rante Angelo Sabatelli), Michelangelo Doria (già al Venissa, ora al ristorante Tenuta di Blasig).

"Il pane protagonista di Grani Futuri - afferma l'ideatore Antonio Cera - è il pane buono e sano della produzione artigianale italiana e che fa bene alla cultura, all'ambiente e al territorio." L'evento è nato infatti dall'intuizione di questo fornaio economista che, dopo una laurea alla Bocconi, ha deciso di tornare nella sua terra, San Marco in Lamis, in provincia di Foggia, per occuparsi, insieme alla sua famiglia del Forno Sammarco. Antonio è circondato e supportato dal suo particolarissimo "tridente" di donne (la mamma e le due zie, Maria e Tanella, allegre ed energiche ottuagenarie) che ancora oggi rappresenta la colonna portante della sua vita. Suo figlio Michelangelo, insieme a lui, rappresentano il futuro antico e illuminato di quello che 10 anni fa è nato nel Forno Sammarco. Grani Futuri è stato infatti anche l'occasione per valorizzare il contesto territoriale in chiave



Il 19 giugno è stato sottoscritto a San Marco In Lamis (FG) il Manifesto Futurista del Pane



turistica e culturale attraverso opere di recupero urbano e lo svolgimento di attività sportive - trekking, mountain bike e passeggiate - nel Gargano. Si è svolto in Puglia, il principale produttore di semola di grano duro in Italia, e in giugno - il mese della mietitura - ed è culminato con la firma del Manifesto Futurista del Pane. Nato dalla collaborazione con altri soci fondatori (Alfredo De Lillo, agricoltore, Michele Sabatino, agricoltore e macellaio, Giuseppe Bramante, agricoltore e allevatore, Luigi Nardella, chef, Filippo Schiavone, agricoltore, Giacinto Lombardi, imprenditore agricolo e ingegnere e Raffaele Schiena, agricoltore e agronomo) il Manifesto Futurista del Pane ha come obiettivo primario quello di creare una conoscenza del principe della tavola in chiave di cultura alimentare come prodotto che nasce nel mondo agricolo e cresce grazie ai protagonisti ai panificatori e ai loro clienti. Per un reportage completo: www.granifuturi.com e Facebook Grani Futuri. ()

in Milano



Equipment, Coffee and Food
40th International Hospitality Exhibition
October 20_24, 2017 fieramilano

www.host.fieramilano.it/en

