



# GRANI FUTURI<sup>®</sup>

l'evento internazionale del pane

**21.22.23** giugno 2024  
Stignano, Gargano, Puglia

un'idea di *Antonio Cera*

sesta edizione **il fattore S**

*la Semplicità  
del pane Sostenibile  
regala un Sorriso*



PROGRAMMA 2024

venerdì 21 giugno

ore 9.00

### IL GUSTO DELLA SCOPERTA: IL GARGANO OLTRE IL MARE

a cura di Michele Bruno

**Laghi e Lagune - Ambienti lacustri e aree umide:** il Gargano visto da nord. I laghi di Lesina e Varano tra sandali, catamarani e ostricoltura. A seguire le distese di pomodori dell'*azienda agricola Turco* (tesori del passato e del presente) e i campi di salicornia. In compagnia di *Primiano D'Addetta* (LAKE Cafè - Lesina), *Angela Caputo* (Az. Agricola Turco), *Enzo De Crescenzo* e *Michele Pantaleone* (Oyster Oasis).

*Riservato a giornalisti, blogger e influencer su invito*

ore 12.00 - 16.00 OASI DEL PANE

### Postazioni dove degustare piatti di pane e territorio, realizzati da chef, fornai, pizzaioli e pasticceri provenienti da tutta Italia

*Luigi Nardella* (Masseria Montaratro, Lucera - FG) • *Michele Sabatino* (Casa Sabatino, Apricena - FG), *Giuseppe Bramante* (Masseria Paglicci, Rignano Garganico - FG) e *Michele Placentino* (San Giovanni Rotondo - FG) • *Primiano D'Addetta* (Lake Cafè, Lesina - FG) • *Diana Pia Pignatelli* (Le Caselle, Rignano Garganico - FG) • *Davide Fiorentini* (Panificio artigianale 'O Fiore Mio, Faenza) e *Roberta Bari* (Chef a domicilio) • *Carlo Di Cristo* (Foorn, Mariglianella - NA) • *Orazio Chiapparino* (Pizzeria Regina Margherita, San Giovanni Rotondo - FG) • *Raffaele Murani* (Osteria Terra Arsa, Foggia) • *Iginio Ventura* (Pinagel Gelateria, Peschici - FG) • *Vincenzo Capaccio* (Pizzeria da Cenzino, Castelluccio dei Sauri - FG) • *Michele Solimando* (Rebeers Birrifico, Foggia-FG) • *Cantine Menhir Salento* (Bagnolo del Salento - LE) - Partner Ufficiale Grani Futuri - a cura del Sommelier *Giuseppe Sollazzo* (Lo Chalet dei Gourmet, San Giovanni Rotondo - FG)

ore 13.30 LABORATORIO DEL PANE

### Il Pane e la funzione dei lieviti

con *Catello Di Maio* (Cesto Bakery, Torre del Greco)

### ore 16.00 I GIOCHI DI UNA VOLTA

**Le tappe, corsa coi sacchi, la mmòlla, li quatte pizz,  
la bruggia, terà la zoca** con *Marcello Iannacone*

### ore 17.00 PANE e NON SOLO

**Birra e sai cosa bevi!! E proprio vero? Il pane liquido e il  
lievito solido.**

con *Michele Solimando (Rebeers, birra made in Foggia)* e *Davide Fiorentini (Panificio artigianale 'O Fiore Mio, Faenza)*

### ore 18.30 AGORÀ LETTERARIO - PANE e CULTURA

**Dialogando di Grani Futuri** con *Pino Aprile* e *Antonio Cera*

### ore 19.00 - 24.00 OASI DEL PANE

**Postazioni dove degustare piatti di pane e territorio,  
realizzati da chef, fornai, pizzaioli e pasticceri provenienti  
da tutta Italia**

*Luigi Nardella (Masseria Montaratro, Lucera - FG) • Michele Sabatino (Casa Sabatino, Apricena - FG), Giuseppe Bramante (Masseria Paglicci, Rignano Garganico - FG) e Michele Placentino (San Giovanni Rotondo - FG) • Primiano D'Addetta (Lake Cafè, Lesina - FG) • Diana Pia Pignatelli (Le Caselle, Rignano Garganico - FG) • Davide Fiorentini (Panificio artigianale 'O Fiore Mio, Faenza) e Roberta Bari (Chef a domicilio) • Carlo Di Cristo (Foom, Mariglianella - NA) • Raffaele Murani (Osteria Terra Arsa, Foggia) • Iginio Ventura (Pinagel Gelateria, Peschici - FG) • Vincenzo Capaccio (Pizzeria da Cenzero, Castelluccio dei Sauri - FG) • Michele Solimando (Rebeers Birrificio, Foggia - FG) • Salvatore Riontino (Ristorante Riontino, Margherita di Savoia - BAT) • Maddalena Orlando (Locanda Dauna, San Giovanni Rotondo - FG) • Cantine Menhir Salento (Bagnolo del Salento - LE) - Partner Ufficiale Grani Futuri - a cura del Sommelier Giuseppe Sollazzo (Lo Chalet dei Gourmet, San Giovanni Rotondo - FG)*

### ore 20.00 TAVOLA ROTONDA

**Agricoltori e Fornai, un'unica rete per obiettivi comuni:  
la qualità**

con *Carlo Di Cristo (biologo e panificatore, Foom, a Mariglianella - NA), Luca Lacalamita (pastry chef, bottega di pane Lula a Trani - BAT), Patrizia Lusi (Presidente Associazione Paesaggi Rurali), Lello Vocale (Presidente della "Rete del Grano Italiano"), Antonio Cera (Ideatore di "Grani Futuri e del "Manifesto Futurista del Pane", San Marco in Lamis - FG) e Luca Scarcella (Il Forno dell'Angolo, Torino)*

*Moderano: Antonella Millarte (giornalista professionista, consulente) e Fulvio Zendrini (giornalista food e travel, consulente comunicazione e marketing).*

**ore 23.00 NUVOLE e SPIRITI nella Valle di STIGNANO**

**Il primo miracolo (OLTREPANE)** di Michele Di Carlo (*gustosofo ed esperto in mixology*) ed Enzo Scivetti (*degustatore distillati e sigari*), sulla via della redenzione (*partecipazione libera fino ad esaurimento posti*)

**sabato 22 giugno**

**ore 9.00**

**IL GUSTO DELLA SCOPERTA: IL GARGANO OLTRE IL MARE**

*a cura di Michele Bruno*

**Il distretto delle bollicine tra lieviti e campanili:** *la San Severo che non ti aspetti tra campanili che si ergono nel cielo e le cattedrali sotterranee del vino. Visita con guida turistica della città e delle cantine D'Arapi, Pisan-Battel e Re Dauno.*

*Riservato a giornalisti, blogger e influencer su invito*

**ore 9.00 PASSEGGIATE ECOLOGICHE**

**L'Oasi di Stignano tra piante spontanee, arbusti e alberi secolari** *passeggiata in compagnia del biologo Giovanni Russo*

**ore 12.00 -16.00 OASI DEL PANE**

**Postazioni dove degustare piatti di pane e territorio, realizzati da chef, fornai, pizzaioli e pasticceri provenienti da tutta Italia**

*Luigi Nardella (Masseria Montaratro, Lucera - FG) • Michele Sabatino (Casa Sabatino, Apricena - FG), Giuseppe Bramante (Masseria Paglicci, Rignano Garganico - FG) e Michele Placentino (San Giovanni Rotondo - FG) • Primiano D'Addetta (Lake Cafè, Lesina - FG) • Diana Pia Pignatelli (Le Caselle, Rignano Garganico - FG) • Antonio Cera e Tiziano Paragone (Forno Sammarco - San Marco in Lamis - FG) • Lorenzo Perilli, (Bakery Il Bretzel, Sannicandro Garganico - FG) • Michele Cellamaro (Panificio Artigianale Cellamaro, Cerignola - FG) • Francesco Arena (Panificio Francesco Arena, Messina) • Mirko Petracci (Pizzeria La Scaletta, Ascoli Piceno) • Catello Di Maio (Cesto Bakery, Torre del Greco) • Michele Solimando (Rebeers Birrificio, Foggia-FG) • Cantine Menhir Salento (Bagnolo del Salento - LE) - Partner Ufficiale Grani Futuri- a cura del Sommelier Giuseppe Sollazzo (Lo Chalet dei Gourmet, San Giovanni Rotondo - FG)*

**ore 13.00 LABORATORIO SENSORIALE DI FRUTTI E LA BIODIVERSITÀ PUGLIESE**

*Sabrina Pupillo ci guida nel mondo delle confetture in abbinamento ai pani della tradizione pugliese*

### ore 16.00 I GIOCHI DI UNA VOLTA

**Le tappe, corsa coi sacchi, la mmòlla, li quatte pizz, la bruggia, terà la zoca** *con Marcello Iannacone*

### ore 17.00 LABORATORIO PANE e COMPANATICO

**L'Oro del Gargano. Come riconoscerlo, degustarlo e abbinarlo ai meravigliosi pani.**

*Sabrina Pupillo, tecnologa alimentare ed assaggiatrice: degustazione guidata di oli del Gargano abbinato ai pani dei fornai Francesco Arena (panificio Francesco Arena di Messina - ME), fornaio Michele Cellamaro (Panificio Artigianale Cellamaro di Cerignola - FG) ed il fornaio Lorenzo Perilli (Bakery Il Bretzel, Sannicandro Garganico - FG)*

### ore 18.00 LABORATORIO DEL PANE

**Il pane e la funzione dei LIEVITI** *con Beniamino Bazzoli (Pastry chef e Fornaio - Pasticceria Bazzoli di Odolo-BS)*

### ore 19.00 - 24.00 OASI DEL PANE

**Postazioni dove degustare piatti di pane e territorio, realizzati da chef, fornai, pizzaioli e pasticceri provenienti da tutta Italia**

*Luigi Nardella (Masseria Montaratro, Lucera - FG) • Michele Sabatino (Casa Sabatino, Apricena - FG), Giuseppe Bramante (Masseria Paglicci, Rignano Garganico - FG) Michele Placentino (San Giovanni Rotondo - FG) • Primiano D'Addetta (Lake Cafè, Lesina - FG) • Diana Pia Pignatelli (Le Caselle, Rignano Garganico - FG) • Antonio Cera e Tiziano Paragone (Forno Sammarco, San Marco in Lamis - FG) • Lorenzo Perilli (Bakery Il Bretzel, Sannicandro Garganico - FG) • Michele Cellamaro (Panificio Artigianale Cellamaro, Cerignola - FG) • Francesco Arena (Panificio Francesco Arena, Messina) • Mirko Petracci (Pizzeria La Scaletta, Ascoli Piceno) • Catello Di Maio (Cesto Bakery, Torre del Greco) • Michele Solimando (Rebeers Birrificio, Foggia-FG) • Cantine Menhir Salento (Bagnolo del Salento - LE) - Partner Ufficiale Grani Futuri - a cura del Sommelier Giuseppe Sollazzo (Lo Chalet dei Gourmet, San Giovanni Rotondo - FG)*

### Ore 19.00 AGORÀ LETTERARIO - PANE e CULTURA

**Il Gargano nelle parole** *con il poeta Gianni Marcantoni, l'autrice Mina Micunò di Puglia MInA e Daniele Castrizio, docente di iconografia e numismatica, studioso dei Bronzi di Riace.*

*Dialogano lo scrittore Pino Aprile e il conduttore TV Tony Augello.*

ore 20.00 SPAZIO MUSICA

**Concerto al tramonto per violino e piano**

ore 23.00 NUVOLE e SPIRITI nella Valle di STIGNANO

**Il secondo miracolo (OLTREPANE)** di Michele Di Carlo (gustoso ed esperto in mixology) ed Enzo Scivetti (degustatore distillati e sigari), sulla via della redenzione (partecipazione libera fino ad esaurimento posti).

**domenica 23 giugno**

ore 9.00 PASSEGGIATE ECOLOGICHE

**La Via Francigena Micaelica:** dalla valle di Stignano alla valle degli eremi, fino alla Masseria Colantuono, tra turismo e territorio in compagnia della guida ambientale Sergio Domenico Antonacci.

ore 10.30 CONVEGNO GRANI FUTURI

**II FATTORE S - il Pane sostenibile**

Moderata la docente universitaria Maria Carmela Ostillo (docente di Marketing SDA Bocconi di Milano) con Paolo Belloni (docente Politecnico di Milano), Giampiero Di Tullio (medico, ricercatore, specialista alimentazione), Massimo Bianco (caporedattore Telenorba) ed altri prestigiosi ospiti.

ore 12.00 - 16.00 OASI DEL PANE

**Postazioni dove degustare piatti di pane e territorio, realizzati da chef, fornai, pizzaioli e pasticceri provenienti da tutta Italia**

Luigi Nardella (Masseria Montaratro, Lucera - FG) • Michele Sabatino (Casa Sabatino, Apricena - FG), Giuseppe Bramante (Masseria Paglicci, Rignano Garganico - FG) e Michele Placentino (San Giovanni Rotondo - FG) • Primiano D'Addetta (Lake Cafè, Lesina - FG) • Antonio Cera e Tiziano Paragone (Forno Sammarco, San Marco in Lamis - FG) • Orazio Chiapparino (pizzeria Regina Margherita, San Giovanni Rotondo - FG) • Lorenzo Perilli (Bakery Il Bretzel, Sannicandro Garganico - FG) • Francesco Arena (Panificio Francesco Arena, Messina) • Iginio Ventura (Pinagel Gelateria, Peschici - FG) • Michele Solimando (Rebeers Birrificio, Foggia - FG) • Cantine Menhir Salento (Bagnolo del Salento- LE) - Partner Ufficiale Grani Futuri - a cura del Sommelier Giuseppe Sollazzo (Lo Chalet dei Gourmet, San Giovanni Rotondo - FG)

### ore 13.00 CONTEST SUL PANE per una VIA COMUNE

**Con amministratori e fornai**, *rappresentativi di una regione, la Puglia, che fonda gran parte della sua cultura millenaria, sul pane.*

*Trepuzzi (Le), Mesagne (Br), Laterza (Ta), Altamura (Ba), Monte Sant'Angelo (FG) insieme a cinque maestri fornai.*

### ore 17.00 LABORATORIO DEL PANE

*con Francesco Colella del forno Spacciagrani (Conversano - BA)*

### ore 18.00 AGORÀ LETTERARIO - PANE e CULTURA

*Pietro Zito (dell'osteria Antichi Sapori di Montegrosso, Andria) con “C'è un fuori e c'è un dentro”, Michele Vigilante (Alfiere della Repubblica) e Paola Di Giannantonio, (glottologa, traduttrice della Tavola Osca) dialogano con lo scrittore Pino Aprile e il gastronomo Francesco Zompi*

### ore 20.00 CENA di GALA LA CONDIVISIONE del PANE

*aperitivo:*

*Chef Peppe Zullo (Ristorante Peppe Zullo, Orsara di Puglia - FG) • Chef Pietro Zito (Antichi Sapori, Montegrosso - Andria - BAT) • Chef Luigi Nardella (Masseria Montaratro, Lucera - FG) • Chef Domenico Cilenti (Porta di Basso \* Michelin, Peschici - FG)*

*cena:*

*Chef Salvatore Tassa (Colline Ciociare \* Michelin, Acuto - Frosinone) • Chef Errico Recanati (Ristorante Andreina \* Michelin, Loreto - Ancona) • Norcino Michele Sabatino (Casa Sabatino, Apricena - FG) • Chef Lorenzo Montoro (Il Flauto di Pan \* Michelin, Villa Cimbrone Hotel, Ravello, Salerno) • Pastry chef Tiziano Mita (Ristorante Due Camini \* Michelin, Borgo Egnazia, Savelletri di Fasano - BR) • Gelatiere Igino Ventura (Pinagel Gelateria, Peschici - FG)*

*i lievitati presenti saranno forniti dai maestri panificatori:*

*Biologo e panificatore Carlo Di Cristo (Forn, Mariglianella - NA) • Pastry chef Luca Lacalamita (Lula - Pane e Dessert, Trani - BAT) • Francesco Arena (Panificio Francesco Arena, Messina) • Fornaio Lorenzo Perilli (Bakery Il Bretzel, Sannicandro Garganico - FG) • Antonio Cera (Forno Sammarco, San Marco in Lamis - FG)*

*i vini saranno forniti dal nostro partner ufficiale:*

*Cantine Menhir Salento (Bagnolo del Salento - LE) a cura del Sommelier Giuseppe Sollazzo (Lo Chalet dei Gourmet, San Giovanni Rotondo - FG)*

### ore 23.00 NUVOLE e SPIRITI nella Valle di STIGNANO

**Il terzo e ultimo miracolo (OLTREPANE)** *di Michele Di Carlo (gustoso ed esperto in mixology) ed Enzo Scivetti (degustatore distillati e sigari), sulla via della redenzione (partecipazione libera fino ad esaurimento posti).*

## ARTE e CULTURA

Mostra di Giorgio Baldoni a cura di Rosalba Rossi:  
“Change - Follow the penguin”

### Mostra Pomologica della Biodiversità Pugliese

a cura dell'ITS Agroalimentare di Locorotondo

Mostra “Gargano Percorsi fra borghi e paesaggi”

a cura di Salvatore Marchesani.

Musica dell'evento a cura del Dipartimento di Musica Jazz del conservatorio di Foggia - sede di Rodi Garganico e Amedeo The Legend DJ.

Vieni a scoprire gli ospiti, i protagonisti, le modalità di partecipazione e tutti i dettagli del programma su [www.granifuturi.com](http://www.granifuturi.com) e attraverso i nostri *profili social*

[granifuturi.com](http://granifuturi.com)



segreteria organizzativa

[info@granifuturi.com](mailto:info@granifuturi.com)

+39 328 7516817

+39 338 6533796

in collaborazione con

forno

**SAMMARCO®**

partner ufficiale



MenhirSalento

pre vendita su **eventbrite**  
per degustazioni a pranzo e cena,  
ticket minimo 10€

con il patrocinio di



Regione Puglia



Provincia di Foggia



Parco Nazionale del Gargano



GAL Gargano  
agenzia di sviluppo



Città di San Marco in Lamis



Comune di Rignano Garganico



Città di San Severo



Comune di Lesina



Comune di San Giovanni Rotondo



Comune di San Nicandro Garganico



Comune di Monte Sant'Angelo



Comune di Apricena

