

“GRANI FUTURI 2025 – IL PANE DELLA SPERANZA”

***Dal 21 al 23 giugno a San Marco in Lamis, località Stignano (FG):
il valore universale del Pane tra memoria, sacralità e futuro***

Torna Grani Futuri, la manifestazione ideata dal fornaio economista Antonio Cera, che da anni unisce cultura, gastronomia e riflessione sociale attorno al pane come simbolo identitario.

L'edizione 2025 si terrà il 21, 22 e 23 giugno a San Marco in Lamis (FG), nella suggestiva cornice di Stignano, e sarà dedicata al “Pane della Speranza”. Un tema potente e attuale che richiama alla memoria il valore salvifico del pane nei momenti difficili della storia – dai conflitti alle carestie, dalla povertà alle migrazioni – ma anche alla sua dimensione simbolica di rinascita, condivisione e visione di un domani possibile. In un mondo attraversato da guerre, crisi climatiche, disuguaglianze sociali e instabilità economiche, Grani Futuri propone il pane come metafora concreta e spirituale di speranza collettiva e resistenza.

Contesto territoriale: il Pane come nutrimento materiale e immateriale

Il Gargano, con la sua rete di conventi, grani antichi e tradizioni artigiane, offre il contesto perfetto per approfondire il legame tra pane, sacralità e cultura del luogo. In particolare, i tour mattutini destinati ai giornalisti e agli esperti del settore, permetteranno di vivere tre percorsi esperienziali distinti: uno dedicato alla mietitura e molitura nei campi locali, per riscoprire il valore del lavoro agricolo e delle filiere etiche; l'altro attraverso i conventi e i luoghi della spiritualità, per sottolineare come il pane sia stato – e sia tuttora – un elemento centrale nei riti religiosi e nella cultura monastica.

L'ultimo giorno alla scoperta dell'arte orafa locale, altra preziosa espressione di San Marco in Lamis: il pane e l'oro diventano simboli tangibili di una sapienza antica, due arti manuali, unite da gesti precisi, cura quotidiana e capacità di trasformare l'essenza della bellezza.

Pancotto Contest e i Comuni identitari del Pane

Domenica 22 giugno, a pranzo, l'iconico Contest del Pancotto vedrà protagonisti sei comuni della Puglia, ciascuno in rappresentanza di una provincia e della propria specifica tradizione legata al pane: Altamura, Laterza, Guagnano, Monte Sant'Angelo e altri due che saranno presto annunciati. Sarà un confronto non competitivo, ma identitario, dove ogni comunità racconterà la propria visione del “pane povero” come memoria, ingegno e risorsa.

Serate tra Pane, cultura e alta cucina

Ogni sera, l'Auditorium di Grani Futuri si trasformerà in uno spazio polifunzionale dedicato sia alla riflessione culturale sia all'esperienza sensoriale.

Nella prima parte della serata, si terranno salotti letterari con autori, intellettuali e giornalisti, seguiti da tavole rotonde con fornai e panificatori provenienti da tutta Italia. Saranno momenti di approfondimento per discutere del valore morale e sociale del “Pane della Speranza”, condividendo esperienze e progetti tra etica del cibo, sostenibilità, spiritualità e rigenerazione sociale.

Successivamente, si aprirà lo spazio delle cene esclusive a quattro mani, con chef di fama nazionale. Ogni menù sarà ideato per valorizzare il pane, in un vero e proprio dialogo gastronomico: ciascun piatto sarà pensato per sposarsi con le specifiche tipologie di pane dei fornai presenti, esaltandone profumi, consistenza e storia. A completare l'esperienza, vi sarà la partecipazione di un produttore di olio e uno di vino che condivideranno i loro prodotti e il racconto delle loro terre.

All'esterno, nel cuore della Piazza di Grani Futuri, i fornai offriranno il pane in abbinamento ai piatti, rendendo omaggio alla sua funzione di elemento unificante e inclusivo; mentre, sette postazioni food proporranno gustose bontà accessibili a tutti, nel segno dell'incontro tra cibo e comunità.

Grani Futuri 2025 si conferma l'evento capace di unire riflessione e convivialità, impegno civile e piacere dei sensi, celebrando il pane come simbolo di speranza, condivisione e possibilità.

Sito ufficiale: www.granifuturi.com