Data: 2 giugno 2025

**COMUNICATO STAMPA**

**DAL PANCOTTO CONTEST ALLA NUOVA ROTTA TURISTICA SEGUENDO LE TRACCE DEL PANE GRANI FUTURI 2025 COSTRUISCE PONTI TRA SACRALITÀ E FUTURO**

**Nel foggiano, a San Marco in Lamis (Stignano), dal 21 al 23 giugno l’evento nazionale del pane**

*Per informazioni solo per i giornalisti NON pubblicare il numero t. 347-0408363*

*Nella cartellina stampa VIDEO e foto gallery* <https://tinyurl.com/2025GRANIFUTURI>

Le città identitarie del Pane della Puglia si incontreranno in occasione di **Grani Futuri** 2025 con il **Pancotto Contest** dove, domenica 22 giugno 2025, il pane raffermo diventerà il principale ingrediente interpretato dai Comuni di **Altamura**, **Andria, Laterza, Guagnano, Mesagne, Monte Sant’Angel**o. L’economia circolare di un tempo, in cui di certo il pane “vecchio” non si buttava, ritornerà sulle nostre tavole e diventerà una risorsa con sapori dimenticati da riscoprire.

Il **Pancotto Contest** nasce – come spiega il fornaio economista **Antonio Cer**a, ideatore di **Grani Futuri** - come pretesto della costruzione della via del pane in Puglia. Il punto di partenza di questo ambizioso progetto è, partendo dal Gargano, coinvolgere un po’ alla volta tutte le province pugliesi, per poi ampliare il coinvolgimento a livello nazionale così da far nascere una nuova rotta turistica seguendo le tracce del pane.

Dacci oggi il nostro pane quotidiano, con i venti di guerra di questi anni recenti, non è più un gesto abituale ma ogni pagnotta ha assunto di nuovo il valore simbolico della pace. **Grani Futuri**, l’evento nazionale del pane che dal 2017 organizza il fornaio economista **Antonio Cera** con la sua associazione, risponde al desiderio che unisce con un filo di candida farina tutto il mondo e per il 2025 propone come tema di riflessione, confronto e di gustosi assaggi e workshop “**Il pane della speranza**”.

**Grani Futuri** da sabato **21** a lunedì **23 giugno 2025** mescolerà mirabilmente l’eredità del passato, attraverso tutte le attività che per tre giorni a **San Marco in Lamis, in località Stignano**, animeranno questo angolo incantevole della provincia di **Foggia** dove i campi di grano si intersecano con gli antichissimi eremi, la via Francigena e i percorsi dei Cammini da fare a piedi, in un giardino all’aperto fatto di erbe spontanee commestibili, in luoghi dove la bellezza incontaminata della natura alimenta spiritualità e meditazione.

Le città identitarie del Pane della Puglia, che si incontreranno per Grani Futuri 2025 con il **Pancotto Contest** domenica 22 giugno 2025, porteranno il pane raffermo sotto i riflettori dai pani dei Comuni di **Altamura, Andria, Guagnano**, **Laterza, Mesagne, Monte Sant’Angel**o. Questo sarà il pretesto per la costruzione della via del pane in Puglia, partendo dal Gargano, per poi proseguire in tutte le province pugliesi e, quindi, allargarlo a livello nazionale per far nascere una nuova rotta turistica seguendo le tracce del pane.

Due le novità dell’edizione 2025 di **Grani Futuri**:

* Ogni sera, per tre serate consecutive, ci saranno le **cene esclusive con chef di fama nazionale**, in cui il menu verrà realizzato per valorizzare il pane, nelle sue diverse tipologie, in un vero e proprio dialogo gastronomico condito da produttori di olio e vino e dai loro racconti. La location sarà all’interno dell’Auditorium, con posti solo su prenotazione, mentre all’esterno proseguiranno le degustazioni nelle varie postazioni e gli altri eventi.
* **L’arte orafa di San Marco in Lamis**, frutto di sapienti artigiani, brillerà lunedì 23 giugno, ultima giornata di **Grani Futuri**. 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.

Ed ecco quelli che saranno i tre i pilastri di **Grani Futuri** 2025:

* **Contesto territoriale: il Pane come nutrimento materiale e immateriale**
* **Pancotto Contest e i Comuni identitari del Pane**
* **Serate tra Pane, cultura e alta cucina**.

Sotto i riflettori torna il Gargano interno, quello lontano dal mare, da esplorare tutto l’anno con la sua rete di conventi, la sua collezione di grani antichi da gustare, le tradizioni artigianali che mani sapienti hanno saputo tramandare. Sono alcuni degli ingredienti del **Pane come nutrimento materiale e immateriale** che, in tour riservati a giornalisti e blogger, verranno condivisi attraverso tre percorsi esperenziali. Il primo 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. Il secondo dedicato alla mietitura e molitura nei campi locali, per riscoprire il valore del lavoro agricolo e delle filiere etiche. Il terzo 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.

La full immersion di tre giorni, da sabato 21 a lunedì 23 giugno 2025, a San Marco in Lamis (Foggia) in località Stignano, darà ogni mattina l’opportunità di conoscere il Gargano interno con escursioni ed attività e assaggi dedicati ai turisti ed ai visitatori. 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 per discutere del valore morale e sociale del “Pane della Speranza”, condividendo esperienze e progetti tra etica del cibo, sostenibilità, spiritualità e rigenerazione sociale.

Per info: [www.granifuturi.com](http://www.granifuturi.com)

<https://www.facebook.com/granifuturi>

<https://www.instagram.com/granifuturi/>